



Pilaf con Ceci

Nohutlu Pilav



2 bicchieri di riso
1 bicchiere di ceci
1 cipolla secca
5 cucchiari di olio vegetale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1,5 cucchiaini di sale
3 bicchieri di brodo

- # Ceci si puliscono una notte prima , si lavano, si bagnano nell'acqua ch supera per un dito. Il giorno dopo si bollisce con l'acqua di bagnamento finchè si ammorbidiscono.
- # Riso si bagna bene nell'acqua salata mezz'oretta. Poi si lava finchè va via tutto amido.
- # Olio vegetale si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate finemente e si arrossiscono finchè prendono tutto l'iquido.
- # Sopra si aggiungono riso e burro e si arrossiscono 2 - 3 minuti . Si aggiunge ceci bolliti e si mescolano , l'ultimamente si aggiungono sale e brodo.
- # Poi si copre il coperchio della pentola e si cucina prima sul fuoco medio per 5 minuti e poi sul fuoco basso per 15 minuti in tiotatle per 20 minuti.
- # Poi pilaf si toglie dal fuoco e tra coperchio e la pentola si mette la carta e si lascia ariposare per mezz'oretta .
- # Dopo del tempo si aggiunge pepenero e si mescolano senza rompere riso, si servirsi in caldo.

Nota: Questo pilaf si prepara nelle nozze e nei giorni importanti della zona di Anatolia.