



Pilaf con Ceci

Nohutlu Pilav



2 bicchieri di riso
1 bicchiere di ceci
1 cipolla secca
5 cucchiai di olio vegetale
Mezzo cucchiaino di peperone
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'liquido.

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 totale per 20 minuti.

Poi pilaf si toglie dal fuoco e tra coperchio e la pentola si mette la carta e si lascia riposare per mezz'oretta .

Dopo del tempo si aggiunge peperone 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.