



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pilaf di Palazzo

Saray Pilavi



2 bicchieri di riso
1 cipolla secca
15 - 20 castagna
6 albicocche secche
1 bicchierino interno di mandorle
Mezzo cucchiaino di burro
Mezzo cucchiaino di cannella
Mezzo cucchiaino di pepe giamaica
1 cucchiaino di zucchero a polverato
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
3 bicchieri di brodo

- # Primamente si fanno i taglia ai fianchi delel castagne. Si bolliscono nella pentola. Poi le albicocche i bagnano nell'acqua per gonfiarsi. Le mandorle si tengono nell'acqua calda per un'pò , si fanno togliere le sbucie fine.
- # Riso si fa aspettare per mezz'ora nell'acqua salata. Poi si lava con l'acqua fredda finchè va via l'amido, si filtra.
- # Nella pentola si mette l'olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiungono le mandorle. Si arrossiscono finchè si violano.
- # Sopra sia ggiunge le cipolle tagliate finemente , si arrossiscono finchè non rimane l'iquido delle cipolle.
- # Nella miscelata si aggiungono le albicocche tagliate e mandorle bollite , sbuciate e le castagne tagliate in 2 - 3 pezzi.
- # Dopo aver arrossito tutti i materiali si filtrano .
- # Sopra del olio vegetale si aggiunge il burro , si mescolano si aggiunge riso e si arrossiscono per 5 minuti.
- # Nel riso si aggiungono zucchero polverato, pepe di giamaica , sale, e mandorle arrossite . Si aggiunge 3 bicchieri di brodo e poi si coperta il coperchio della pentola.
- # Pilaf si cucina primamente sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 10 minuti in totale per 20 minuti . Poi tra coperchio e pentola si mette la carta . E si lascia a riposare per 20 minuti.
- # Si mescolano bene senza rompere riso , si prende nel piatto da servire.

Nota: Questo pilaf è pilaf amato nella cucina di Ottomano fine dalla 17. secolo.