



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

Pilaf con Prugna

Erikli Pilav



2 bicchieri di riso
1 bicchierino di mandorle
mezzo bicchierino di pinelli
Mezzo bicchierino di pistacchi
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini olio d'oliva
mezzo cucchiaino di cannella
Mezzo cucchiaino pepe di giamaica
1 cucchiaino di peperone
1 cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua
Per la miscelata con prugne:
2 bicchieri prugne nere secche
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini olio di olive
2 cucchiaini di zucchero polverato
Per l'impasto:
1 uovo
2 cucchiaini olio di olive
Mezzo bicchierino d'acqua
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina

Le prugne si lavano e la sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua. E si cucina finché le prugne si gonfiano.
Poi si filtra l'acqua in più. Si aggiungono zucchero polverato e olio di oliva. Si fanno girare sul fuoco basso per qualche volta. Si fanno uscire i semi dopo aver freddati
Riso si fa aspettare per mezz'ora nell'acqua salata. In questo momento mandorle e pistacchi si fanno aspettare per un po' nell'acqua calda. Poi si tolgono le sbucie fine.
Olio di oliva e burro si mette nella pentola. Dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiungono mandorle, pistacchi e pinelli. Si arrossiscono finché si diventano gialle.
Dopo si aggiunge riso bene lavato con l'acqua fredda.
Nel pilaf si aggiungono sale, peperone, cannella, pepe di giamaica e 3 bicchieri d'acqua. Poi si coperta il coperchio. Si cucina per 10 minuti sul fuoco medio. Poi il fuoco si regola a basso si continua a cucinare ancora per 10 minuti.
Tra coperchio e pentola si mette la carta e si lascia riposare per mezz'ora. In questo momento si prepara l'impasto: Nella ciotola da impastare si mettono sale, olio d'oliva ed uova si mescolano bene. Si aggiunge la farina e si impasta finché per avere un impasto mezzo morbido.
Poi l'impasto si apre sul tavolo farinato diametro di 35 - 40 cm. Poi si inizia da centro per fare qualche buchi figura diversi con diversi materiali.
Una pentola alluminio si oia bene con il burro. L'impasto preparato si inserisce nella pentola. L'impasto rimasto si fanno uscire di finchi di pentola.
Sopra del impasto prima si mette la metà della prugna poi la metà del pilaf poi si inseriscono pilaf e prugna una sopra l'altra. I pezzi che esageravano dai fianchi si copre la sopra della miscelata inserita.
Poi pilaf si cucina nel forno riscaldato finché si arrossisce la sopra. Dopo aver cucinato si inverte nel piatto da servire.

Nota: Questo pilaf è una ricetta deliziosa nella cucina di Ottomano. Però adesso quasi dimenticata.