



Coperta con Yufka

Yufkali Kapama



3 yufka pronta
2 bicchieri riso
7 cucchiari olio di girasole
Mezzo cucchiaio di burro
500 gr. carne di pollo tagliato in cubo
2 cipolle medie
1 bicchierino di mandorle
2 bicchierini di ceci
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
3 bicchieri d'acqua
Per oliare:
1 bicchierino di olio vegetale

Primamente riso si fa aspettare per mezz'ora nell'acqua salata.

In una pentola piccola si mette 3 cucchiari di olio di girasole, si aggiungono le carne tagliate di pollo. Dopo aver cucinato le carne si aggiungono le cipolle tagliate in rotonde. Si aggiungono sale e pepenero e si mescolano.

Poi si mettono nella pentola da cucinare pilaf, 4 cucchiari di olio vegetale, mezzo cucchiaio di burro. Dopo aver riscaldato si aggiunge mandorle e si arrossiscono finchè il colore diventa viola delle mandorle.

Sopra si aggiunge il riso lavato, si arrossisce bene. Nell'altra pentola si aggiunge ceci bolliti, si aggiunge 3 bicchieri d'acqua alla sopra. Prima sul fuoco alto e poi sul fuoco basso si cucinano 20 - 22 minuti e poi si lascia a vaporare.

Poi si aprono yufka in croce, prima triangolo si mette sul tavolo. Si oia con la scopolina. Sopra si mette l'altro yufka.

Così yufka si inseriscono in una tazza, dentro si riempisce abbastanza del pilaf. poi yufka che sono usciti dai fianchi si prendono e si mettono nel vassoio oliato.

Dopo aver finito tutto yufka sopra si mette olio con la scopolina e poi il vassoio si inserisce nel vassoio riscaldato a 185 gradi finchè si arrossiscono.

Nota: Questo pilaf nella zona di Medio Anatolia si può preparare con yufka che si preparato in casa.