



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

Pilaf di Nozze con Melanzana

Patlıcanlı Düğün Pilavı



5 melanzane
Mezzo kg. carne tagliata in cubo di vitello
1 cipolla media
2 bicchieri di riso
8 - 10 di pepe
2 cucchiaini di burro
3,5 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale
Per Friggere;
2 bicchieri di olio vegetale

- # La carne di vitello si mette nella pentola, sopra si aggiungono la cipolla buciata senza tagliaree 4 - 5 bicchieri d'acqua poi si inserisce sul fuoco medio.
- # Poi si sbucino bene tuttete le melanzane, si fettano in lunghezza non troppo grossi , si mettono nell'acqua salata.
- # Dopo aver perso piccante le melanzane si levano dall'acqua, si asciugano e si arrossiscono nel olio.
- # Riso si lava e si filtra poi si arrossisce nel burro finchè diventano trasparente.
- # In questo momento si prende la carne bollita e si levano le pepe e cipolla.
- # Poi la carne bollita si mett ein una pentola sopra si mettono le melanzane arrossite, i fianchi delle melanzane si aescono fuori dalla pentola.
- # Sopra delle melanzane si inserisce riso. e le melanzane che sono usciti dai finachi si mettono sopra del riso. senza schiacciare.
- # Nel brodo si aggiunge sale e si mescola poi si mette sopra del riso con melanzane.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola prima sul fuoco medio poi sul fuocobasso si cucina per 20 - 22 minuti .
- # Dopo aver cucinato si mette la carta tra pentola a e il coperchio , si lascia ariposare minimo per mezz'ora. Poi si inverte nel piatto da servire. se volendo sopra si può mettere le mandorle arrossite.

Nota: Questa ricetta è tardizionale nella città di Mersin e si prepara in genere nelle nozze.