



Pilaf di Nozze con Melanzana

Patlıcanlı Düğün Pilavi



5 melanzane
Mezzo kg. carne tagliata in cubo di vitello
1 cipolla media
2 bicchieri di riso
8 - 10 di pepe
2 cucchiali 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 tutt'e 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 mette in una pentola sopra si mettono le melanzane arrossite, i fianchi delle melanzane si ascolano fuori dalla pentola.

Sopra delle melanzane si inserisce riso. e le melanzane che sono uscite 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 copre il coperchio di pentola prima sul fuoco medio poi sul fuoco basso si cucina per 20 - 22 minuti .

Dopo aver cucinato si mette la carta tra pentola e il coperchio , si lascia riposare 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.