



## Pilaf Hidrellez

Hidrellez Pilavi



2 bicchieri di bulgur  
2 cipolle medie  
1 pizzico di zafferano  
2 carote  
Mezzo cucchiaino di cannella  
Mezzo cucchiaino pepe giamaicana  
1 cucchiaino di sesamo  
1 cucchiaino di pepnero  
1 cucchiaino di sale  
6 cucchiali di olio vegetale  
3,5 bicchieri l'acqua o brodo  
Per la sopra;  
1 bicchierino di noce pestato

- # Nella pentola si mette olio vegetale, dopoo aver riscaldato si aggiungono le cipole tagliate finemente.
- # Dopo aver riscaldato e diventato trasparente le cipoll esi aggiungono le carote tagliate finemnte, si aggiunge bulgur lavato e filtrato e si aggiunge anche zafferano.
- # Poi tutti i materiali si arrossiscono 3 - 4 minuti e poi si aggiungono 3,5 bicchieri d'acqua oppure brodo.
- # Poi si coperta il coperchio della pentola di pilafe si lascia a cucinare prima sl fuoco medio per 15 minuti .
- # Dopo aver cucinato nel pilaf si aggiungono sale, pepnero, sesamo, pepe di giamaica e cannella , si mescolano bne. Poi si continua a cucinare ancora per 1 - 2 minuti sul fuoco basso.
- # Pilaf tolto dal fuoco si lasica a riposare per mezz'ora ( non serve mettere la carta tra pentola e il coperchio)
- # Poi si mett enei piatti da servire in caldo e si servirsi insieme mettere sopra con cipolle fresche e con noce pestato.

Nota: Questo pilaf si prepara per festivali di hidrellez che si fa in Anatolia.