



Pietra di Ciambelle

Simitaşı



2 bicchierino di bulgur fino
1 bicchierino di ceci
1 bicchierino di olio girasole
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di salsa
Mezzo cucchiaino salsa di pepe
4 bicchieri l'acqua o brodo
1,5 cucchiaini di sale

- # Ceci si bagna una notte prima, il giorno dopo si bollisce con l'acqua di bagnamento.
- # Nel pentola si mettono burro ed olio vegetale, dopo aver riscaldato 1 bicchiere di bulgur si mette e si arrossisce finchè cambia un'pò il colore.
- # Sopra si aggiungono salse di pomodoro e pepe. Si arrossiscono finchè le salse si mescolano bene con bulgur.
- # Poi si aggiunge le ceci bollite . Si aggiungono 4 bicchieri d'acqua e si lascia bollire .
- # Dopo aver bollito si aggiunge bulgur rimasto 1 bicchiere . Si cucinano insieme 20 minuti senza aprire il coperchio.
- # Dopo del tempo si toglie dal fuoco hsi lascia a riposare per 20 minuti .
- # Nel tempo da servirsi si mescola con coltello leggermente , se volendo sopra si può pizzicare pepenero.

Nota: Nella città di Gaziantep bulgur si chima ciambelle . Questo pilaf si può preparare anche senza usare di salsa.