



## Lozaz Pilaf

Lolazlı Pilav



1 bicchiere di bulgur per pilaf  
250 gr. fagiolone  
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di sale  
1 cipolla secca  
6 cucchiai di olio vegetale  
2 bicchieri d'acqua

# Fagiolone si pulisce bene e si taglano dimensione di 2 dita. si mettono in un pentola e sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua, si bolliscono per 15 minuti coperto.

# Senza svuotare l'acqua di bollimento si aggiungono bulgur , salsa e mezzo cucchiaino di sale. Si cucina per 15 minuti sul fuoco mezzo medio.

# In questo momento sulla padella si mette olio di girasole, Si aggiungono dopo avr riscaldati cipolla tagliata finemente e mezzo cucchiaino di sale . Si arrossiscono finchè le dimensioni delle cipolle si diminuiscono.

# La cipolla arrossita si aggiunge sopra del pilaf e si mescolano con attenzione.

# Poi si lascia a riposare pentola chiusa per 15 - 20 minuti.

# Si servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservato della zona di gaziantep . in questa zona la fava si chiama lolaz.