



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

Pilaf con Pistacchi

Fistıklı Pilav



2 bicchieri di riso
1 bicchierino di pistacchi
1 carota
8 cucchiari di olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
3 bicchieri l'acqua o broso

Riso si mette nell'acqua calda salata. Si aspetta dentro dell'acqua per mezz'ora. In questo momento interni dei pistacchi si fanno aspettare nell'acqua calda per 4 - 5 minuti . e si levono le sbucie fine.
In una ciotola si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si mettono i pistacchi sbuciate e dopo aver arrossito per 1 - 2 minuti si aggiunge la carota grattugiata.
Si arrossiscono insieme finchè va via l'iquido di carota. Sopra si aggiungono riso lavato bene e sale . Si arrosissiscono finchè riso diventa trasparente.
L'ultimamente si aggiungono 3 bicchieri di brodo o l'acqua. Si mescolano bene e poi si coperta il coperchio della pentola.
Pilaf prima si cucina sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoc basso per 10 minuti in totatle si cucina per 20 minuti. E poi si toglie dal fuoco.
Poi subito si metet laa carta tra pentola e coperchio e si lascia riposare minimo per mezz'ora.
Nel momento da servirsi la tazza si bagna per un 'pò , poi si rimpisce con pilaf senza rompere con mescolando leggermente con la forchetta . Poi si inverte su una piastar aa piatto.

Nota: 80% per cento dei pistacchi che si consuma nel mondo si produce a Gaziantep in Turchia.