



Kirdo

Kırdo



2 bicchieri di bulgur
1 cipolla secca
250 gr. di carne macinata
2 bicchieri di yogurt
2 bicchieri d'acqua
8 cucchiali olio di girasole
1 cucchiaino di sale

Olio di girasole si mett enella pentola, dopo aver riscaldato si mette cipolla macinata insieme con carne macinata e si aggiunge mezo cucchiano di sale, si arrossiscono finchè diventano trasparente. E si cucina finchè la carne macinata succhia tutto l'iquid se stesso.

Poi sopra si aggiunge bulgur lavato e filtrato , si arrossisce per qualche minuti , si toglie dal fuoco e si fresca per 10 minuti.

In questo momento si prepara ayran 8bevanda turca) insime con yogurt sale e con lo'acqua. Poi nella miscelata si aggiunge ayran. Si inserisce sul fuoco mezo medio .

Poi si coperta il coperchio della pentola e si cucinano così per 17 minuti poi si toglie dal fuoco e si lascia riposare senza aprire il coperchio di pentola per mezz'oretta.

Poi si mescolano di nuovo , se volendo sopra si può mettere burro sciolto e riscaldato . si servirsi in caldo.

Nota: Kirdo è una ricetta di pilaf della città di Erzincan . In zona per il posto di carne macinata si aggiunge carne macinata arrossista.