



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

Kirdo

Kirdo



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

Olio di girasole si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si mette cipolla macinata insieme con carne macinata e si aggiunge mezzo cucchiaino di sale, si arrossiscono finché diventano trasparenti. E si cucina finché la carne macinata succhia tutto l'liquido se stesso.

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

In questo momento si prepara ayran (bevanda turca) insieme con yogurt, sale e con l'acqua. Poi nella miscelata si aggiunge ayran. Si inserisce sul fuoco mezzo medio.

Poi si copre 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'ora.

Poi si mescolano di nuovo, se volendo sopra si può mettere burro sciolto e riscaldato. Si serve 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 arrostita.