



## Cucinata Molhata

Molhatalı Aş



1 bicchiere di bulgur  
2 bicchieri di lenticchie rosse  
1 cipolla secca  
1 cucchiaiino salsa di pepe  
1 cucchiaiino salsa di pomodoro  
11 cucchiali di olio vegetale  
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaiino di sale  
3,5 bicchieri d'acqua

- # Lenticchie rosse si lava nell'acqua fredda. poi si filtrano bene e si mettono in una pentola. Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua , mezzo cucchiaiino di peperoncino di rossoe 3 cucchiali di olio vegetale .
- # Poi la pentola si inserisce sul fuoco basso, si cucina con miscelare finchè le lenticchie si perdono le figure .
- # sopra si aggiungono bulgur lavato, salsa di pomodoro, salsa di pepe, sale , mezzo cucchiano di peperoncino a rosso ed 1 bicchiere di d'acqua calda. poi si coperta il coperchio di pentola e si inserisce sul fuoco basso. E si cucinano insieme per 20 minuti.
- # In questo momento si mettono e si arrossiscono sul fuoco medio insieme 8 cucchiali di olio vegetale e cipolla tagliato finemente
- # Sopra del pilaf cucinato si aggiunge metà della cipolla arrossita. E si mescolano bene. E si lascia a riposare per 10 minuti .
- # L'altra metà di cipolla si mette sopra di pilaf servita.

Nota: Cucinata mothali èd un pilaf riservato nella zona di Gaziantep.