



Kabune

Kabune



3 bicchieri di di riso
Mezzo kg. di carne di vitello senza ossa
2 cipolle
3 pepe italiane
8 cucchiali di olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
4,5 bicchieri di brodo

- # Carne si bollisce e si taglia in fine. Poi il riso si fa aspettare nell'acqua salta per mezz'oretta. poi si lava nell'acqua fredda finchè vanno via amido di riso., si filtra bene l'acqua.
- # Poi nella pentola si mettono 8 cucchiali di olio vegetale. dopo aver riscaldato si aggiunge riso nel olio e si arrossiscono finchè si diventano trasparente. .(circa per 10 minuti)
- # Poi riso arossito si mette in un'altra pentola. In fondo della pentola si aggiungono le cipolle tagliate in luna e pestato con sale.
- # Sopra si aggiungono la carne tagliata e poi si aggiungono le pepe tagliate finemente .
- # Poi l'ultimamente si aggiungono riso con schiacciamento per un 'pò. Sopra del riso si aggiungono burro pezzo per pezzo. Si aggiunge brodo, pizzica sale e poi si mescolano bene.
- # Poi si coperta il coperchio dopo aver cucinato sul fuoco basso per 10 minuti e poi il fuoco si trasforma a basso e si cuina per 15 minuti .
- # Dopo del tempo la pentola si prende dal fuoco e sopra si mette la carta e si lascia riposare per 20 minuti .
- # Poi si mescolano riso sotto sopra e si lascia riposare per 10 minuti.
- # Si mettono nel piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Kabune è un pilaf con carne riservato della zona di Isparta.