



Coperta di Uruc

Uruç Kapaması



4 bicchieri di riso
750 gr. carne macinata di pecora
1,5 bicchieri di ceci
4 pepe di italiano
2 cipolle secche medie
2 pomodori medie
Mezzo pacco di burro(125 gr.)
1 cucchianino di pepenero
2 cucchiani di sale
6 bicchieri d'acqua

Ceci si lava da una notte prima e si bollisce il giorno dopo con l'acqua di bagnimento finchè si ammorbidiscono.

In una pentola si mettono la carne tagliata, e si aggiungono le cipolle tagliate e pep tagliate e levato dai semi e si aggiungono anche pomodori sbucciati e tagliati come dado .

Carne si arrossisce finchè si lascia il proprio liquido .e si aggiungono sale e pepenero poi si mescolano.

In questo momento si pulisce riso poi si aspetta nell'acqua salata per mezz'oretta. Poi si lava bene con l'acqua fredda .

La carne macinata si mescola con ceci bollito. Poi si riempiscono nella pentola coperta oppure nello stampo di coperta.

Poi lo stampo si inverte nel vassoio. Poi si mette 6 bicchieri d'acqua. dopo aver bollito l'acqua si aggiungono burro e sale. Dopo aver sciolto il burro si aggiunge riso.

Quando arriva nel momento di bollimento il fuoco si regola al basso e dopo aver cucinato per 10 minuti si toglie dal fuoco.

Poi il pilaf si lascia a riposare per mezz'oretta . Senza levare lo stampo di carne si mescola la parte di pilaf con attenzione. Poi si svuota la carne dentro dello stampo.

Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Uruc è una comunale della città di Ankara e famosa con pilaf di coperta . In questo zona si producono gli stampi speciale per pereparare questo pilaf.