



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

Pilaf di Nozze

Düğün Pilavı



2 bicchieri di riso
Mezzo kg. carne tagliata in cubo di pecora
2 cipolle medie secche
1 bicchierino uva secche senza semi
1 bichiere di ceci
1 cucchiaio di burro
5 cucchiaini di olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
2,5 - 3 bicchieri di brodo

- # Carne macinata e ceci si bolliscono separatamente, e il riso si bagna nell'acqua salata.
- # Burro olio vegetale si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente e insieme con pepenero di mezzo cucchiaino e sale. Si arrossiscono finché liquido di cipolla si succhia bene.
- # Poi il fuoco si trasforma al modo di basso. sopra di cipolla arrossita si aggiungono ceci e carne bollite e di mette uva secca poi si fanno mescolare per qualche volta.
- # Sopra si aggiunge riso aspettato nell'acqua salata e poi si è lavato bene con l'acqua fredda. Non si mescola dopo aver aggiunto riso.
- # Sopra di riso si aggiungono 1 cucchiaino di sale e 3 bicchiere l'liquido di carne con attenzione.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola. Prima sul fuoco medio si cucina per 5 minuti e poi sul fuoco basso si cucina per 17 minuti. Poi tra pentola e il coperchio si inserisce la carta e si lascia ariolare per mezz'oretta.
- # Dopo del tempo il riso si inverte su una piastra piatta grossa.

Nota: Si occorre che il fondo di pentola si deve essere rotondo nella preparazione di questo pilaf.