



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

Pilaf d'Orzo con Pollo

Tavuklu Şehriye Pilavi



2 bicchieri di orza
250 gr. carne di pollo
1 bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino cumino
1 cucchiaino di peperone
1 cucchiaino di peperoncino di rosso
1,5 cucchiaino di sale
3 bicchieri l'acqua o brodo
Mezzo cucchiaino di zucchero polverato

- # Carne di pollo si mette nel olio caldo in pentola. E si arrossiscono finchè si cambia il colore.
- # Sopra si aggiungono cumino , peperoncino a rosso, peperone, zucchero polverato e sale. e si mescolano finchè si cambia il colore di cumino.
- # Poi si aggiunge orzo e si arrossisce, sopra si aggiungono l'acqua fredda oppure brodo di pollo. Dopo ne l momento di bollimento si mescolano bene, poi si coperta il coperchio di pentola. e il fuoco si trasforma a basso .
- # Pilaf si cucina per 10 minuti e si mescola l'ultimamente poi si ricoperta il coperchio e si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi senza freddarsi.

Nota: Se volendo nel pilaf si possono aggiungere gli atri pezzi com'è zafferano ecc.