



Pilaf di Prato

Tavuklu Kır Pilavi



1 pollo piccolo
2 bicchierini di riso
2 cipolle piccole secche
1 bicchierino olio di girasole
Mezzo cucchiaio di olio vegetale
1 bicchiere grattugiato di pomodoro
2 bicchieri di brodo di pollo
Mezzo cucchiaiino di pepenero
1 cucchiaiino di sale

Pollo intero si condivide delle pezzi. poi si prendono nella pentola. poi sopra si aggiunge l'acqua e sale , si cucina finchè si ammorbidisce.

In questo momento riso si bagna bene nell'acqua salata per 45 minuti .

Poi pollo bollito si filtra bene . E il riso si lava bene con l'acqua fredda finchè va via tutto amido.

Nella pentola si mettono burro e olio vegetale. sopra si aggiungono la cipolla tagliata e sale. Si arrossiscono finchè la cipolla si arrossisce e si diventano piccole.

Nella cipolla si aggiungono pepenero e pomodoro grattugiato. e si acucina finchè il pomodoro arriva al momento di bollimento.

Sopra si mette carne di pollo bollita. Si cucina per 5 minuti senza mescolare coperchio di pentola è chiuso.

Poi si mette il riso sopra di carne e poi si aggiunge l'acqua calda.

Si coperta il coperchio di pentola e si cucina prima sul fuoco medio per 5 minuti poi si cucina sul fuoco medio per 15 minuti in totale si cucina per 20 minuti e poi tra pentola e il coperchio si mette la carta e si lascia riposare

Dopo aver riposato si servirsi con mscolare senza rompere riso.

Nota: Si occorre di usare polo intero perchè ogni pezzo di pollo avrà un altro gusto diverso.