



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

---

## Pilaf di Regina

Vezir Pilavi



2 bicchieri di riso  
6 cucchiaini d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
4 bicchierini di brodo  
Per la sopra ;  
250 gr. carne di vitello tagliato in cubo  
1 scatola di piselli  
1 pepe ciarliston  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
1 pizzico di sale

# Primamente sopra di carne si mette 4 bicchiere d'acqua , poi si lasciano a bolire finchè si ammorbidiscono.  
# Poi la carne si svuota su un filtro e si filtra carne. Se l'acqua di carne è di meno si può aggiungere l'acqua. Così in totale si avranno 4 bicchieri d'acqua in totale.  
# Il riso si filtra dopo aver lavato con l'acqua fredda.  
# Olio vegetale si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiunge riso e si arrossiscono sul fuoco medio per 5 - 6 minuti , sopra si aggiungono sale e 4 bicchieri l'liquido di carne, si coperta il coperchio di pentola.  
# Pilaf si cuina prima sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 20 minuti così in totale si cucina per 20 minuti. Si mette la carta tra pentola e il coperchio.  
# In questo momento si prepara la miscelata per la sopra. nella pentola si mettono 3cucchiaini di olio vegetale, dopo aver riscaldato olio si aggiungono le cipolle tagliate finemente e si arrossiscono finchè ambiano i colori.  
# Sopra si aggiungono pepe di ciarliston tagliato finemente e carne macinata così si arrossiscono per qualche minuti. Poi si coperta il coperchio di pentola e si lascia cucinare per 10 minuti. Poi la pentola si toglie dal fuoco.  
# Pilaf riposato si prende sul piatto da servire con attenzione. Sopra si mette dalla miscelata con carne. Si portarsi in caldo al tavolo.

**Nota:** Pilaf di regina, se si prepara con pisello fresco allora i piselli si devono bollire per 15 - 20 minuti prima di aggiungere.