



## Pilaf di Pastore

Çoban Pilavi



2 bicchieri di riso  
250 gr. carne di coniglio tagliata in cubo  
1 pomodoro  
1 pepe ciarliston  
1 cipolla secca media  
3 cipolle fresche  
1 bicchiere di ceci  
4 cucchiali olio di girasole  
1 cucchiaio di burro  
Mezzo cucchiaiino di pepenero  
1 cucchiaiino di sale  
2,5 bicchieri di acqua

- # Ceci si lavano bene una notte prima nell'acqua fredda ed il giorno dopo si bollisce con l'acqua di bagnimento.
- # Il riso si bagna nell'acqua limonata e salata per 1 oretta .
- # In questo momento la cipolla si taglia finemente, si arrossisce nel olio di girasole. Sopra si aggiunge la carne tagliata finemente si cucinano insieme sul fuoco medio finchè la carne si succhia liquido se stesso.
- # Sopra si aggiungono i pomodori tagliati in cubi e pepe tagliati levati dai semi. Questi si fanno mescolare per qualche volta.
- # Poi si aggiunge 2,5 bicchieri d'acqua calda.e si cucina per 20 minuti coperchio di pentola e chiuso.
- # Dopo del tempo in questa miscelata i aggiungono burro, ceci bolliti, cipolla macinata , pepnero, sale e riso aspettato nell'acqua e poi lavato bene.
- # Poi la pentola si mette sul fuoco basso e si cucina per 20 minuti coperchio chiuso. Dopo del tempo tra pentola e il coperchio si inserisce la carta e si lascia riposare per 20 - 30 minuti.
- # Pilaf si mescola con attenzione .Si servirsi in caldo.

Nota: Preparazione di questo pilaf non si occorre di usare il burro nel momento di arrossimento di cipolla perchè burro si può bruciare. Si aggiunge dopo per dare il gusto al pilaf.