



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

---

## Erler Pilaf

Erler Pilavi



2 bicchieri di riso  
1 petto di pollo  
1 bicchierino di pistacchi  
1,5 bicchierini olio di girasole  
1 cucchiaino di sale  
3 bicchieri brodo di pollo

# Petto di pollo si mette nella pentola normale o a presssione. Sopra si aggiunge l'acqua finchè si copre la sopra e si continua a cucinare finchè si ammorbidisce bene.  
# Riso si fa aspettare nell'avacqua salata per mezz'oretta. Poi si lava nbene con l'acqua fredda e si filtra.  
# Olio vegetlae si mette nella pentola, dopo aver riscaldato il fuoco si regola al medio e si aggiungono riso e pistacchi. Poi i questi si arrosssicono circa per 10 minuti.  
# Poi si aggiungono i pezzi di petto nella miscelata insieme con sale e questi si fanno mescolare per un'pò.  
# L'ultimamente si aggiunge il brodo, si coperta il coperchio di pentola. Poi si inserisce sul fuoco medio e si cucina per 20 minuti . Sopra si coperta un asciugamano e cosi si lascia riposare per mezz'oretta.  
# Dopo del tempo pilaf si mescola con attenzione. Si servirsi.

**Nota:** Questo pilaf si può prepararsi anche con mandorle.