



Pilaf di Re Resat

Sultan Reşat Pilavi



2 bicchieri di riso
1,5 bicchierini di olio vegetale
3 bicchieri l'acqua o brodo
1 cucchiaino di sale
Per la polpetta;
300 gr di carne macinata
1 cipolla piccola secca
1 fetta interno di pangrado
1 pizzico di sle
1 pizzico di pepenero
4 cucchiari di olio vegetale
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1,5 bicchierini d'acqua

Riso si pulisce bene, poi si mette nell'acqua salata e limonata per aspettarsi mezz'oretta. Dopo del tempo si lava con l'acqua fredda per qualche volta, si filtra e si prende nel filtro.

Nella pentola si mette 1,5 bicchierini di olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiungono riso filtrato e un'pò sale. Questi si arrossiscono sul fuco medio circa per 5 minuti con mescolare.

Sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua o brodo. Prima sul fuoco medio e poi sul fuco basso in totatte si cucina per 20 minuti. Poi tra coperchio e pentola si mette una carta o asciugamano.

In questo momento si prepara la polpetta di pilaf; sopra del pangrado si aggiungono i pezzi tagliati di cipolla, dopo aver mescolato per un'pò sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero, e si inizia ad impastare . Poi dal impasto si fanno le polpette dimensione di muscadine. e si lasciano a riposare per mezz'oretta.

In una padella larga si mettono 4 cucchiia di olio vegtale dopo aver riscaldato sopra si mettono le polpette preparate . Si cucinano le polpette con muovendo la padella, sopra si aggiunge la salsa riscaldata con 1 bicchire d'acqua . Così si cucina per 15 minuti sul fuco bssso.

Poi si fanno mescolare di nuovo riso cucinato e si mettono nelle tazze larghe con poco schiacciamento. E poi si fanno invrtire nel piatto da servire.

Sopra del pilaf preparato si mettono delel polpette preparato e si servirsi.

Nota: In questa polpetta si possono mmettere anche pomodori secondo delle stagione per il posto di salsa.