



## 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 pangrato  
1 pizzico di sle  
1 pizzico di pepenero  
4 cucchiai di olio vegetale  
1 cucchiaio 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 fuoco medio circa per 5 minuti con mescolare.

# Sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua o brodo. Prima sul fuoco medio e poi sul fuoco basso in totatle 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 pangrato si aggiungono i pezzi tagliati di cipolla, dopo aver mescolato per unpò 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 fuoco 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 delef polpette preparato e si servirsi.

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