



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

---

## Pilaf All'acido

Mayhoş Pilav



2 bicchieri di riso  
2 bicchieri cipolle macinate finemente  
Mezzo succo di limone  
1 pomodoro  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiiao di burro  
5 cucchiiai di olio girasole  
2 cucchiaini di sale  
3,5 bicchieri di brodo

- # Nelle perte verde di cipole si macinano finemete finchè riempiscono 2 bicchiere. E dopo aver sbuciato si tagliano i pomodori nel modo di dado.
- # Riso si lava con l'acqua perfettamente e poi si filtra bene.
- # Nella pentola si mette olio di girasole, dopo aver arrossito sul fuoco medio sopra si aggiunge riso.Si arrossisce per 5 minuti.
- # Sopra si aggiunge salsa di pomodoro e si fa mescolare per un'pò e sopra si aggiunge sale e si fanno mescolare per un'pò.
- # Dopo aver tolto il pudore di salsa si aggiungono pomodoro tagliato e succo di limone.
- # L'ultimamnete si aggiunge il brodo e poi si fa cucinare sul fuoco medio circa 20 - 22 minuti.
- # Dopo el tempo si mette una carta tra coperchio e pentola. Così si lascia a riposare circa per mezz'ora.
- # Poi si fanno girare senza fastidiarsi riso., si servirsi.

**Nota:** Nel momento di arrossimento riso si può aggiungere zafferano anche.