



Pilaf con L'erba

Otlu Pilav



2 bicchieri di riso
1 cipolla fresca
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo mazzetto di aneto
1 manciata di menta fresco
Mezzo bicchiere di olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero polverato
Mezzo cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
2,5 bicchieri d'acqua

Ri si lava, si mette in uan ciotoal a profonda, e si riempisce con l'acqua calda e si aspetta riso finchè l'acqua si fredda.

Metà di olio d'oliva si svuota nell'apentola, dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiunge parte verde di cipolla freosca dopo aver ammorbidato la cipolla sopra si aggiunge 2,5 bicchieri d'acqua . Dopo che iniziato a bolire si aggiunge riso aspettato nell'acqua e filtrato poi si lascia cucunare sul fuoco basso per 15 minuti.

Dopo del tempo sopra di riso si mettono cipolle fresche macinate. Si aggiungono anche menta, aneto, sale ed olio d'oliva rimasto e pepnero.

Poi si mafanno mescolare senza darsi fastidio riso. e si coperta il coperchio di pentola si cucina sul fuoco basso per 15 minuti.

E si toglie dal fuoco dopo del tempo , si mette a riposare si servirsi in fresco oppure freddo se si servirsi il giono dopo il gusto sara meglilio di più.

Nota: Questo pilaf si servirsi com'è garniture insieme con cibo di pesce e carne.