



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

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 un 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 fresca 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 cucinare 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 pepenero.

Poi si fanno 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 servirsì in fresco oppure freddo se si servirsì il giorno dopo il gusto sarà meglio di più.

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