



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

Pilaf al Mosaico

Mozaik Pilav



2 bicchieri di riso
1 bicchierino di orzo
1 carota grossa
4 cipolle verde piccole
3 cucchiari di ceci bolliti
1,5 bicchierini di olio di girasole
4,5 bicchieri l'acqua o brodo
1,5 cucchiaini di sale

- # Primamente la carota si divide in qualche pezzi, sopra si aggiunge 1 bicchierino d'acqua, e si lascia cucinare sul fuoco medio finchè per ammorbidare.
- # Poi si sbuccia le carote ammorbidate, poi si tagliano dimensione di dado, si macina nelle parte verde di cipolla fresche.
- # Olio di girasole si mette nella pentola, dopo aver riscladato si aggiungono cipolle e carote, si arrossiscono finchè si acmbia il colore di cipolola fresca.
- # Dopo aver tolto carota e cipolla si aggiunge orzo e si arrossisce nell'olio stesso.
- # Dopo aver cambiato il colore di orzo si riaggiungono carote cipolla e ceci bollitri , si fanno mecolare per un'pò.
- # Nella miscelata si aggiunge riso aspettato e filtrato nell'acqua . Tutti materiali si arrossiscono per 2. 3 minuti sul fuoco medio.
- # Sopra si aggiunge l'acqua oppure brodo. E si coperta il coperchio . Prima sul fuoco basso e poi sul fuoco medio per 20 - 2 minuti minuti.
- # Dopo aver spento il fuoco si mette la carta tra coperchio e pentola e si lascia a riposare per mezz'oretta.
- # Dopo del tempo si mescola pilaf senza rompere il rios, si mettendo nel piatto da servire come volendo.

Nota: Nel pilaf mosaico si può aggiunge 1 cuchiaio salsa di pomodoro.