



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî 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 cucchiaini 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 cambia il colore di cipolla 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 bolliti , 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 riso, si mettendo nel piatto da servire come volendo.

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