



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

## Pilaf nel Forno con Pomodoro

Fırında Domatesli Pilav



2 bicchieri di riso  
2 cipolle medie secche  
4 pomodori  
2 pepe di ciarliston  
2 formaggi sottile  
8 cucchiari olio di girasole  
1 cucchiaino di pepenero  
2 cucchiaini di sale  
2,5 bicchieri md'acqua  
Per la sopra; 1 bicchiere di formaggio a bianco ograttu

# Riso si lava bene e si mette in una ciotoa profonda e sopra si aggiunge unp'ò di sale e l'acqua calda, si aspetta per mezz'oretta, poi si leva dall'acqua si lava di nuovo e si filtra bene .

# olio di vegetale si mette in una pentola e sopra si aggiunge cipola tagliata finemente dopo aver riscaldato e cipolle si arrossiscono finchè diventano piccoli.

# Sopra si aggiunge riso preparato e si arrossiscono per 2 o 3 minuti poi si aggiunge la pepe tolti dai semi , e pomodoro sbuciato e tagliato in dado , si aggiungono sale e pepenero e poi si mescolano senza rompere riso e si toglie subito dal fuoco.

# La meta della miscelata con riso si mette in un vassoio di forno e sopra si mette il formaggio sottile in lunghezza.

# Sopra del formaggio si mette la miscelata di salsa e sopra si rimette l'altra meta di riso e sopra si mette liquido di pilaf ed ultimamente sopra si mette formaggio grattugiato.

# Si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina per 30 minuti .

# Si servirsi in caldo.

**Nota:** In questo pilaf non si mett il brodo perche si usa il formaggio.