



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

---

## Pilaf con Neto

Dereotlu Pilav



2 bicchieri di riso  
18 - 20 funghi  
1 aneto  
1 spicchi di aglio  
7 cucchiai di olio di oliva  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
Mezzo cucchiaino di zucchero polverato  
1 cucchiaino di sale  
3 bicchieri d'acqua

- # Riso s'aspetta bene per mezzoretta nell'acqua calda e salata.
- # In questo momento i funghi si puliscono lavano e si tagliano in fine.
- # In una padella larga si mettono i funghi olio di oliva, sale e aglii macinati in fine. Si arrossiscono finchè la dimensione dei funghi arrivano alla metà.
- # Dopo aver tolto dal fuoco nella miscelata si aggiunge aneto macinato in fine e pepenero. Si mescolano e poi si lascia a freddare.
- # Poi riso dopo aver tolto dall'acqua si filtra bene .
- # Nella pentola si mette 5 cucchiai di olio d'oliva, e dopo aver riscaldato si aggiunge riso e si arrossisce circa mezz'oretta.
- # Sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua zucchero polverato e sale poi si coperta il coperchio.
- # Pilaf prima sul fuoco basso poi sul fuoco medio 10 per 10 in totale si cucina per 20 minuti. Poi si mette una carta tra coperchio e pentola e si lascia riposare circa per mezz'oretta.
- # Dopo del tempo nel pilaf si aggiunge la miscelata con aneto e si fanno mescolare senza darsi fastidio riso.
- # Si porta al tavolo fresco oppure freddo.

**Nota:** Funghi hanno l'acqua se si arrossisce sul fuoco basso esce fuori liquido dei funghi per questo non si aggiunge l'acqua in più.