



Pilaf di Bulgur con Mandorle

Bademli Bulgur Pilavı



2,5 bicchieri di bulgur per pilaf
1 bicchiere di ceci
1 bicchierino di lenticchie rosse
2 pepe di ciarliston
4 cipolle fresche
1 cipolla secca media
7 cucchiari di olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
4,5 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale
Per la sopra;
1 bicchierino di mandorle
1 cucchiaio di burro

Olio vegetale si mette nella pentola, e si aggiunge cipolla secca macinata, e si arrossisce sul fuoco medio finché la cipolla diventa trasparente.

Sopra si aggiungono pepe ciarliston tagliata finemente e parte bianca tagliata delle cipolle fresche, così si mescolano per qualche volta.

Poi si aggiungono lenticchie lavate bene, ceci bolliti, bulgur e nelle parti verdi delle cipolle verdi macinate.

Dopo aver arrositi la bulgur si aggiungono peperoncino a rosso, sale e brodo, si mescolano e si coperta il coperchio di pentola.

Pilaf prima sul fuoco medio per 10 minuti e poi sul fuoco basso per 15 minuti in totale si cucina per 25 minuti e poi si toglie dal fuoco e si lascia riposare circa per mezz'ora senza aprire il coperchio di pentola.

In questo momento si levano le sbucie di mandorle (poi si bolliscono per qualche minuto e poi si levano le sbucie fine) E poi le mandorle si arrossiscono nel burro finché diventano viole.

Dopo aver riposato pilaf si mette nel piatto da servire e sopra si ammettono le mandorle arrossite e si porta al tavolo.

Nota: per il posto di mandorle si può usare pistacchi.