



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

Pilaf di Bulgur con Hasis

Haşhaşlı Bulgur Pilavı



2 bicchieri di bulgur di pilaf
1 bicchiere polverato di hasis
3,5 bicchieri d'acqua
9 cucchiari olio di girasole
2 cucchiaini di sale

- # Nella pentola da cucinare pilaf si mettono sale ed acqua, e dopo aver bollito si aggiunge bulgur lavato.
- # Bulgur si cucina sul fuoco medio per 15 minuti con mescolare in ogni tanto.
- # Sopra si aggiungono olio di girasole, polverato di hasis e poi si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco basso per 5 minuti ancora.
- # Dopo aver tolto dal fuoco pilaf si lascia a riposare circa per mezz'oretta e poi si mescola e si servirs.

Nota: Polverato di hasis blue e bianco sono in due colori.