



Pilaf di Bulgur con Patata

Patatesli Bulgur Pilavi



2 bicchieri di bulgur
3 patate medie
1 cipolla secca media
1 cucchiaio salsa di pomodor
Mezzo bicchiere di olio vegetale
1 cucchiaino di cumino
3,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1 bicchiere di olio vegetale

Le patate si sbucano, si tagliano dimensione di noccioline. Si arrosisscono nel olio finchè si arrosiscono.
Nella pentola si mette mezzo bicchiere di olio vegtale. Dopo aver riscaldato si aggiunge cipolla tagliata e si arrosiscono finchè si diventano gialle.

Sopra si aggiunge la salsa e dopo aver riscaldato la patata fritte e cipolla macinata finemnte e si fanno mescolare per qualchè volta.

Bulgur si lava, si filtrabene, e si aggiunge nell amiscelata di patata, dopo aver cucinato circa per 2 - 3 minuti si aggiungono cuminop sale e d acqua.

Poi si coperta il coperchio di pentola si cucina sul fuoco medio circa per 15 - 20minuti. Si lascia riposare per 15 minuti dopo aver tolto dal fuoco .

Si servirsi in caldo.

Nota: Se si aggiunge la patata senza friggere si può allungare il tempo di cuinamento e la patat si può deformare.