



Miscioriz

Mişoriz



4 cosce di pollo
2 bicchieri di riso
4 cucchiali di olio vegetale
Mezzo cucchiaio di burro
1 cipolla secca
2 cucchiali salsa di pomodoro
2 cucchiaini di sale
4 bicchieri brodo di pollo

Le cosce si tagliano in due, si mettono in una pentola e soprasì aggiunge l'acqua finchè copre e poi si lascia a bollire .

Dopo aver bollito si leva dall'aqua e si fa aspettare nel filtro.

Nella pentola appressione si mettono olio vegetale e burro, dopo aver sciolto il burro si aggiungono le cipolle tagliate finemente

Dopo aver arrossito le cipole si aggiungono salsa e sale. Si arrossisce finchè leva il pudore di salsa.

L'ultimamente si aggiunge riso lavato e si arrossiscono per 4-5 minuti insieme

Poi la miscelata preperata si mette nel vassoio del forno. E si aggiungono 4 bicchiere di brodo.

Sopra si mettono i pezzi tagliati di cosce bollita.

Poi il vassoio inserisce nel forno riscaldato a 220 gradi finchè riso si succhia il liquido.

Dopo aver cucinato si lascia nel forno per riposare circa per mezz'oretta. Si servirsi in caldo.

Nota: Misiriz è un pilaf delizioso derivato da Rumeli ad Anatolia. In origine di questa ricetta si prepara con carne di pecora.