



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

Miscioriz

Mişoriz



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

- # Le cosce si tagliano in due, si mettono in una pentola e soprasi aggiunge l'acqua finchè copre e poi si lascia a bollire .
- # Dopo aver bollito si leva dall'acqua e si fa aspeltare nel filtro.
- # Nella pentola appressione si menttono olio vegetale e burro, dopo aver sciolto il burro si aggiungono le cipolle tagliate finementè
- # 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 mentono 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.