



## Pilaf di Hicaz

Hicaz Pilavi



2 bicchieri di riso  
Mezzo bicchiere di yogurt  
1 sbucia di arancia grattugiata  
1 cucchiaio di burro  
4 cucchiai d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
3 bicchieri di brodo  
Per spezzatino;  
Mezzo kg. carne di pecora  
4 cipolle secche  
3 cucchiai d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di sale  
1 bicchiere d'acqua calda

# Ceci si bolliscono dalla sera prima e si lavano bene poi si bagnano nell'acqua. Il giorno dopo si cucina insieme con l'acqua di bollimento finchè si ammorbidiscono.

# In questa momento si prepara il spezzatino di pilaf. Le cipolle si tagliano in mezzo rotondo e si cucinano nel olio.

# Sopra si mette la carne e si gira per qualchè volta, dopo aver succhiato la carne si aggiungono sale e pepenero insieme con l'acqua calda. Si cucinano minimo per 1 ora sul fuoco basso.

# Nel momento di cucinamento di carne, riso si bagna nell'acqua limonata. Poi si sbucia d'arancia nelle parte gialle.

# Poi si lavano bene per levare le piccante e poi si puliscono, poi si bolliscono 2 volte.

# Poi si lavano bene riso e si filtrano bene e si lavano le sbucie d'arancia e poi si macinano in fine.

# Nella pentola si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiungono riso e si arrossiscono ancora 1-2 minuti e si aggiungono 3 bicchieri di brodo.

# Si coperta il coperchio di pentola prima sul fuoco medio poi fuoco basso 10 minuti. Intotale si cucinano per 20 minuti. Poi si mette la carta coperchio e pentola e si l'ascia a riposare per 20 minuti. Dopo del tempo si mescola pilaf, si prende nell piatto da servire e sopra si aggiungono spezzatino e si servisi.

Nota: In questo pilaf si può aggiungere 1 cuchiaino di zafferano aspettato nella'acqua di mezzo bicchierino per mezz'oretta.