



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pilaf con tomate

Domatesli Pilav



2 vaso de arroz
2 vaso de tomate rallado (o el zumo de tomate)
2 vaso de caldo
3+1/2 cucharadas de mantequilla
1 cubo de azúcar
Salt

- # Ponga el arroz en un recipiente, vierta agua caliente en ella, y espere por media hora.
- # Red-caliente la mantequilla y añadir el arroz escurrido para asar.
- # Ase hasta que el arroz va lúcido.
- # Añadir el tomate rallado, salsa, sal, y el cubo de azúcar, y mezclar.
- # Cocine a fuego lento por 15-20 minutos. Después de tomar de la cocina poner algunos toalla de papel sobre ella. Descanso un poco. Sirva caliente.

Nota: Los tomates deben ser rallada. Cortar los tomates no da el mismo efecto.