



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

---

## Bowery pilaf

Çiftlik Pilavı



2 vaso de arroz  
8 cucharadas de aceite vegetal  
1 zanahoria mediana, rallado  
3 pimientos verdes largo  
10 champiñones frescos  
3 tazas de salsa  
2 cucharaditas de sal

# Limpie el arroz y el resto en agua salada durante media hora.

# Ponga el aceite en la olla, lo convierten en caliente, añadir los pimientos en rodajas finas, cuando suavizar un poco añadir la zanahoria.

# Cuando la zanahoria suaviza también, añadir el lavado y escurrido el arroz, asado y juntos durante 5 minutos más.

# Añadir los champiñones finamente rebanados y finalmente la sal, remover un par de veces. Añadir el agua.

# Cocine a fuego alto durante 10 minutos en un primer momento, el momento en que llegue al punto de ebullición a su vez el calor a bajo y cocine por 10 minutos más, el total de tiempo de cocción es de 20 minutos.

# Retire la olla de la estufa, cubrir con una toalla de papel y de descanso que durante unos 20 -25 minutos. Colocar en un bol e invertir para dar forma al servicio.

**Nota:** Usted puede espolvorear en el todo.