



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

Perde Pilaf

Perde Pilavi



2 vaso de arroz
2+1/2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada piñón
1 cucharada currant
2 cucharadas de almendras
1/2 pollo, hervido
3+1/2 vaso de caldo de pollo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta

Para Masa:
1 huevo
2 cucharadas de mantequilla suave
1/2 cucharadita de sal
Basta Harina
7 cucharadas de agua tibia

- # Deje que el arroz lavado de pie en agua caliente con sal durante media hora.
- # Sofría los piñones y Corinto con la mantequilla hasta que a su vez rosa.
- # Escurre el arroz, bien lavado y drenaje de nuevo. Añadir el arroz a los núcleos y Corinto y asar durante unos minutos.
- # Añadir el caldo de pollo caliente.
- # Cocine a fuego medio al principio y luego más fuego lento por 20 minutos.
- # Añadir el pollo, que se recoge en tiras, sal, la pimienta y la pimienta negro después de la eliminación de la estufa y revuelva suavemente.
- # Coloque una toalla de papel entre el bote y su tapa y de descanso.
- # Entre tanto preparar la masa, mezcla el huevo, la mantequilla blanda, la sal, el agua, y suficiente harina, amasar hasta obtener la masa que es un poco espesa.
- # Roll en la masa 1/5 pulgadas de espesor.
- # Engrase una profunda bandeja de horno con demasiada mantequilla. Coloque el almendras peladas y cocidas al suelo y los bordes.
- # Coloque la masa en él, los bordes de la masa debe estar fuera de la bandeja.
- # Vierta el cocinado y enfriado pilaf sobre la masa.
- # Cubra los bordes de la masa que permanecer fuera de la bandeja sobre el pilaf.
- # Hornear en horno a 170 C hasta que la masa se convierte en rojo.

Nota: Perde Pilaf es la receta tradicional de Siirt.