



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

Pilaf con Berenjena

Patlıcanlı Pilav



2 vaso de arroz
1/3 vaso de aceite vegetal
3 vaso de agua hirviendo
2 berenjenas
1 cucharadita de sal
1 vaso de aceite, para freír

- # Limpie el arroz y el resto en caliente el agua salada durante media hora.
- # Pelar las berenjenas, en el resto de agua salada en primera para eliminar el sabor amargo que, luego de eliminar el agua, lavar, secar y finamente rebanada.
- # Fry las berenjenas en agua caliente, y el lugar en la toalla de papel.
- # Ponga aceite en la olla, cuando esté un poco, añadir el lavado y escurrido el arroz.
- # Asar el arroz con el aceite durante unos 4-5 minutos.
- # Añadir 3 tazas de agua hirviendo y sal.
- # Cocine a fuego medio en un primer momento, luego gire el calor a bajo y cocine por 17 minutos.
- # Justo antes de retirar la olla de la estufa, agregar las berenjenas fritas, remover suavemente, coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y el resto de pilaf de remojo.

Nota: Puede agregar finamente rebanadas unos pimientos, mientras que la cocina también esta pilaf.