



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

Pilaf con Castaño

Kestaneli Pilav



1+1/2 vaso de arroz
1 vaso de castañas cocidas
1 cucharada de grosella
2 azúcares Cube
1/4 cucharadita de pimienta
1/4 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de mantequilla
2+1/2 vaso de agua o caldo

- # Limpie el arroz, y el resto en caliente el agua salada durante media hora.
- # Hervir las castañas, pelar y cortar cada castaña en unos pedazos.
- # Ponga el aceite en la olla, cuando se calienta un poco, añadir las castañas, remover la mezcla a fuego medio un par de veces y, a continuación, añadir lavado y drenaje de Corinto.
- # Asar la mezcla durante 5 minutos más y añadir el descansado, lavado y escurrido el arroz.
- # Asar la mezcla unos minutos y, a continuación, añadir sal, pimienta, pimienta negro y azúcar.
- # Añadir 2+1/2 vaso de agua, añadir la mantequilla finalmente.
- # A primera cocinar a fuego medio y, a continuación, cocinar fuego lento durante unos 20 minutos.
- # Cuando el tiempo de cocción termina apagar el calor, coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto por media hora.

Nota: Puede servir de una manera diferente; drenar el aceite extra después de asar castañas y Corinto, y sentar las castañas y de Corinto en una bandeja profunda, colocar el estilo normal de cocido en pilaf, e invertir, mientras que la bandeja de servir.