



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

Pilaf con carne molida

Kıymalı Pilav



1+1/2 vaso de arroz
100 gramos carne molida
2 pimientos verdes largos
1 cebolla pequeña
1 tomate mediano
1/3 vaso de Orzo
1/3 vaso de aceite vegetal
1+1/2 cucharadita de sal
3 vaso de agua

- # Dice el fin de cebolla finamente, par-cocinar con 2 cucharadas de aceite, y añadir de forma finamente en rodajas los pimientos, y asado.
- # Añadir la carne molida, asado de revolviendo constantemente. Cuando el terreno se asados de carne añadir el tomate rallado y la sal, retirar de la estufa cuando el color de los tomates cambios.
- # Ponga el aceite en una olla, cuando el aceite se calienta añadir Orzo y el asado hasta que se convierte en rosa.
- # Añadir el arroz que se reposó en el agua, lavado y drenaje en el mismo, y asado hasta que se convierte en transparente de revolviendo constantemente.
- # Añadir la mezcla a la olla por separado en el mismo, y agitar un par de veces y, a continuación, añadir el agua.
- # Cocine a fuego medio en un primer momento, luego gire el calor a bajo y cocine por 17 minutos.
- # Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa tras quitar la olla de la estufa, y el resto por media hora.
- # Agitar y servir.

Nota: pilaf con carne molida es la receta especial del editor de la madre.