



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

Orzo Pilaf

Arpa Şehriye Pilavi



2 vaso de Orzo
1 vaso de tomate rallado
3 vaso de agua o caldo
4 pimientos verdes largo
2 cebollas verdes
1 cebolla, de tamaño medio
1/2 vaso de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
2 cucharaditas de sal

- # Ponga los vegetales en el bote, y lo pone a fuego medio, agregar la cebolla picada finamente en él.
- # Añadir el verde en rodajas finamente las cebollas y los pimientos en la mezcla justo antes de que convierta a cocido.
- # Añadir el Orzo en la mezcla antes de la cebolla y los pimientos a su vez cocido, asado ellos durante 10 minutos como mínimo sin que cubre su tapa.
- # Cuando el color de la Orzo cambios añadir el tomate rallado y en asado para ir alrededor de 2 - 3 minutos más.
- # Añadir la sal y la pimienta roja triturada en el mismo, añadir agua fría o caldo en el mismo, cubrir la tapa de la olla.
- # Cook, a fuego medio durante 17 - 20 minutos. Un poco de agua puede estar de pie durante el pilaf al final de la cocción. Apague el calor.
- # Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa. No destapar la tapa durante media hora como mínimo. Deje que el pilaf empapar su agua.
- # Al final del tiempo de descanso descubrir la tapa y quitar la toalla de papel.
- # Revuelva por un tenedor.
- # Servir caliente que.

Nota: Este pilaf podrán calentarse de otra manera; asado el Orzo sin añadir nada en el mismo, colocarlo en un plato. Después de hacer los mismos procesos, tal como figura en la receta, añada el asado Orzo en la mezcla finalmente.