



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

## Mejillón relleno pilaf

Midye Pilavı



2 vaso de arroz  
1 cebolla  
2 cucharadas de grosella  
1 cucharada de nuez de pino  
1/3 vaso de aceite vegetal  
1 cucharadita de pimienta negro  
1/2 cucharadita de pimienta  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1/2 cucharadita de canela  
1+1/2 cucharadita de sal  
3 vaso de agua caliente

- # Limpie el arroz, añadir demasiada agua caliente, 1/2 cucharadita de sal y unas gotas de zumo de limón en ella. Resto que durante media hora como mínimo.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote, cuando se convierte en caliente añadir la grosella y frutos de cáscara de pino en el mismo.
- # Ase hasta que la tuerca de pino se convierte en amarillo-marrón, y las corrientes obtener más grande.
- # Añadir la cebolla finamente en rodajas y la sal en ella. Ase hasta que la cebolla se convierte en seco, pero por favor tener cuidado para no quemarlos.
- # A continuación, añada el arroz que se reposó en el agua y se lavan con agua fría varias veces. Luego asado que durante unos 4-5 minutos.
- # Por último agregar la canela, pimienta, negro pimienta, sal y 3 vaso de agua caliente en el mismo, se revuelva por una vez, y luego cubrir la tapa de la olla.
- # Cocine el pilaf a fuego medio durante 5 minutos en primera, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 15 minutos. (20 minutos total).
- # Cubra la olla con una toalla de papel y de descanso que durante media hora.
- # Servir el calor.

**Nota:** El Islam prohíbe comer el mejillón como escarabajos. Por lo tanto, este pilaf se sirve sin relleno en los mejillones.