



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

Mengen pilaf

Mengen Pilavi



2 vaso de arroz
2 pimientos verdes largos
2 tomates
10 setas, de tamaño medio
4 cebollas verdes
1 cucharada de mantequilla
5 cucharadas de aceite vegetal
2+1/2 vaso de caldo
2 cucharaditas de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Resto del arroz en demasiada agua caliente que también incluye la sal y unas gotas de zumo de limón durante media hora como mínimo.

Mientras tanto preparar las verduras, eliminar las semillas de los pimientos y les finamente rebanada. Pelar los tomates, y dados. Limpiar la cebolla verde, y su tajada en blanco y verde en distintas partes tazones. Por último rebanada finamente los champiñones.

Coloque la mantequilla y el aceite de girasol en el bote, cuando se convierte en caliente a fuego medio, añada la pimienta, blanca lado de la cebolla verde y las setas en el mismo. Asar hasta que las setas se convierte en aguada.

Añadir el arroz que está descansado y lavarse con agua demasiado en la mezcla y agregar la parte verde de la cebolla verde.

asado sobre fuego alto hasta que el arroz se convierte en transparente sin romper.

Y luego, agregar sal, pimienta y negro en los tomates, sofía por un tiempo.

Por último añadir el caldo, cubra la tapa de la olla. Cocine a fuego medio en un primer momento, luego cocinar en fuego lento durante 20 minutos.

Al final del tiempo de cocción, coloque una toalla de papel entre la olla y su capa. Resto el pilaf de media hora. Servirla caliente.

Nota: Mengen pilaf es una receta tradicional. Hay 3 cucharadas de mantequilla en la receta original, no hay aceite vegetal.