



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

Egeo pilaf

Ege Pilavi



3 vaso de arroz
1 pequeño pollo
1/3 vaso de pistachos
1/3 vaso de almendras
30 palos de espaguetis
1/2 vaso de aceite vegetal
2 cucharaditas de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
4 + 1/2 vaso de mezcla de agua y caldo

- # Hervir el pollo con 5 vaso de agua hasta que se ablanda. Resto del arroz en agua caliente durante 1 hora. Resto las almendras en agua hirviendo durante aproximadamente 2 - 3 minutos, decorticate. Limpie el exterior de los pistachos.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote, cuando se caliente se dirige a romper el espagueti palos en trozos, cada uno tiene 1 pulgada de longitud, asado hasta que a su vez a amarillo.
- # Retire el espagueti de aceite por el esfuerzo. Poner las almendras y los pistachos en el mismo aceite. Cuando las almendras a su vez, amarillo, añadir el arroz que se reposó en el agua y se lavan varias veces con agua fría en la olla.
- # Ase los ingredientes juntos durante unos 4 - 5 minutos. Añadir los espaguetis tostado, recogió los pedazos de pollo en la mezcla.
- # Después de mezclar por un tiempo, añadir sal, pimienta negro y la mezcla de agua y caldo.
- # Cubra la tapa de la olla. En un primer momento se cocine a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar lo más bajo de calor durante 122 minutos. (22 minutos total).
- # Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y el resto pilaf durante media hora, agitar suavemente y servir caliente.

Nota: El delicioso Egeo pilaf se vendía en las calles de Kemeralti / Izmir en tiempos más recientes.