# Kirdo

Kırdo

2 vaso con agrietada para pilaf
1 cebolla grande
250 gramos carne molida
2 vaso de yogur
2 vaso de agua
8 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de sal

# Ponga el aceite de girasol en el bote, hasta que el calor se convierte en calor. Añadir la cebolla que es finamente picado y 1/2 cucharadita de sal en la olla. Ase hasta que la cebolla se convierte en transparente.
# Añadir la carne en el terreno, asado hasta que el agua de la carne se evapora totalmente. Añadir el lavado con fisuras en trigo, asado durante unos minutos más, retire la olla de la estufa, el descanso durante 10 minutos.
# Mientras tanto preparar la mezcla de mantequilla por el yogur, agua y 1/2 cucharadita de sal. Añadir la mantequilla en la mezcla de trigo con fisuras que resultó en tibia, revolver, colocar la olla sobre el calor que está entre medio y bajo.
# Cubra la tapa de la olla, cocinar por 17 minutos
# El descanso que durante unos 15 minutos sin descubrir la tapa de la olla.
# A continuación, revolver, puede verter la mantequilla caliente todo si lo desea. Servirla caliente.

Nota: Kirdo es uno de los favoritos pilaffs en Erzincan. Braised cubos de carne de cordero se dore en su propia grasa, se añade en el pilaf en lugar de carne molida en esta región.