



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

Molhatali plato

Molhatalı Aş



1 vaso de bulgur
1 vaso de lentejas Roja
1 cebolla grande
1 cucharadita de pimienta pasta
1 cucharadita pasta de tomate
1 1 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de sal
3+1/2 vaso de agua

- # Lave las lentejas rojas con agua fría y tensión, y luego ponerla en una olla. Agregar 2 vaso de agua, 1/2 cucharadita de pimienta machacada recd y 3 cucharadas de aceite vegetal en el mismo.
- # Coloque la olla sobre fuego lento. Cocine hasta que las lentejas pierden su forma original, revolviendo de vez en cuando.
- # Añadir lavado bulgur, pasta de tomate, pasta de pimienta, 1/2 cucharadita de pimienta rojo triturado, sal y 1 + 1/2 vaso de agua caliente en ella. Cubra la tapa de la olla, cocinar el pilaf por 20 minutos.
- # Mientras tanto tostar las rebanadas de cebolla finamente con 8 cucharadas de aceite vegetal, a fuego medio.
- # Añadir la mitad de la cebolla asados en el pilaf cocidos, revolver y de descanso durante 10 minutos.
- # Coloque la otra mitad de la cebolla asados en el pilaf en servicio.

Nota: Mohaltali Dish es el pilaf que se cocina en Gaziantep región.