Kabune

Kabune

3 vaso de arroz
500 gramos vacuno deshuesada
2 cebollas
3 pimientos verdes largo
8 cucharadas de aceite de girasol
2 cucharadas de mantequilla
1+1/2 cucharadita de sal
4+1/2 vaso de caldo

Hervir el vacuno y recogerlo en pedazos. Resto del arroz caliente en agua salada durante media hora. A continuación, lavar el arroz para eliminar el almidón del mismo, y la cepa bien.
Colocar 8 cucharadas de aceite de girasol en el bote. Cuando el petróleo se convierte en caliente a fuego mediano, añada el arroz en ella hasta el asado y el arroz se convierte en transparente. (Por unos 10 minutos.)
Ponga el arroz tostado en un tazón separado. Ponga un medio círculo en forma de cebolla en rodajas y se mezcla con 1/2 cucharadita de sal en la olla que el arroz tostado.
Añadir vacuno recogido en el bote. A continuación, añadir los pimientos en rodajas finamente en él también.
Por último añadir el arroz tostado en el bote de forzar un poco en ella. Coloque pequeñas piezas de mantequilla en el arroz, espolvoree sal de todo, añadir el caldo también, no remover la mezcla.
Cubra la tapa de la olla. Cocine a fuego mediano durante 10 minutos, luego gire el calor a bajo y cocine durante el pilaf fuego lento durante 15 minutos más.
Retire la olla de la estufa al final del tiempo de cocción, entonces lugar una toalla de papel durante el resto pilaf y que durante 20 minutos.
A continuación, mezclar el pilaf sin maceración el arroz, y el descanso durante 10 minutos más.
Coloque hacia el plato de servicio y servir caliente.

Nota: Kabune, una especie de pilaf con carne, es indígena a Isparta.