Pilaf con el cerebro de ternera

Beyinli Pilav

2 vaso de arroz
1 ternero del cerebro
1/2 vaso de aceite vegetal
3 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal

Resto del arroz caliente en agua salada durante media hora. Mientras tanto lavar el cerebro con agua fría, y la cáscara de su piel.
A continuación, dados el cerebro después de pelar.
Ponga el aceite vegetal en el bote y lo hacen en caliente. Añadir el arroz (descansó en el agua y lavar un par de veces y tirantes) en el bote.
Ase el arroz, hasta que se convierte en duro y transparente. Añadir sal y agua caliente en ella.
Por último el lugar en dados cerebro de todo, no revolver y cubrir la tapa de la olla.
En primer lugar el pilaf cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 10 minutos (20 minutos en total). Luego se forma eliminar la estufa. Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, el resto pilaf durante media hora.
Al final del tiempo de reposo, agitar suavemente el pilaf sin pilaf la maceración y el cerebro.
Servir sin embargo que usted desea.

Nota: 3 cerebros de cordero puede ser utilizado en lugar del 1 de ternera del cerebro.