Tostado pilaf con berenjena

Fırında Patlıcanlı Pilav

2 vaso de arroz
250 gramos cubos de vacuno
2 berenjenas medianas
1 cebolla mediana
10 cucharadas de aceite vegetal
1 + 1/2 vaso de tomate rallado
1 + 1/2 vaso de caldo
1 +1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Resto del arroz en agua caliente por media hora, luego lavar con fría demasiada agua. Pelar las berenjenas, descanse en agua salada durante media hora, escurrir, cortarlas en cubos y freír en aceite caliente. Luego ponerlos en una toalla de papel.
Ponga los vegetales en el bote, lo convierten en caliente. Añadir la cebolla finamente en dados y en él freír hasta que estén más pequeños.
Luego se agrega el vacuno cubos. Después de la cocción hasta que se evapore el caldo, añadir el arroz en ella. Ase hasta que el arroz se endurece.
Coloque la mezcla en tamaño medio, resistente al calor bandeja de hornear. Mezclar el tomate rallado, el caldo y la sal en un recipiente profundo y verter esta mezcla sobre la mezcla en la bandeja.
Cubra la bandeja para hornear con papel de aluminio o la grasa de papel con firmeza. Luego coloca la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 210 C.
Alrededor de 30 minutos más tarde, retírelo del horno y comprobar si es o no cocidos. Si no es cocido, horneado, durante unos 5 - 10 minutos más.
Retire el papel de aluminio sobre la bandeja, a unos 30 minutos después de retirarlo del horno. Revuelva la harina con cuidado y colóquelo en la placa de servicio.
Servir caliente que.

Nota: 1 vaso de maíz enlatados pueden añadirse en el tostado pilaf con berenjena, si lo desea.