Pilaf al horno con tomate

Fırında Domatesli Pilav

2 vaso de arroz
2 cebollas medianas
4 tomates medianos
2 pimientos del banano
2 piezas de queso cadena
8 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal
2+1/2 vaso de agua

Por la parte superior;
1 vaso de queso rallado kasar

Limpie el arroz, ponerlo en un profundo bol, añadir el agua y un poco de sal sobre ella, el resto es de media hora como mínimo. Luego, lavar con agua fría durante un par de veces.
Ponga aceite de girasol en una olla y dejar caliente a fuego medio, añada la cebolla finamente picada en el mismo. Ase hasta que la cebolla convertido en piezas muy pequeñas.
Añadir el arroz preparado en el mismo, y asado para cerca de 2 - 3 minutos. Luego se agrega el plátano pimientos, semillas y finamente eliminado en rodajas, añadir y pelado y cortado en dados los tomates, sal y pimienta negro en la mezcla, revuelva suavemente sin maceración el arroz y remover la mezcla de la olla de inmediato.
Coloque la mitad de la mezcla en un tamaño medio bandeja de hornear. Luego coloca la cadena de queso, que se corta en las cadenas más delgada, más la mezcla.
Colocar el resto de la mezcla sobre el queso. Después de añadir el agua, espolvorear el queso rallado kasar todo.
Coloque la bandeja para hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C, y hornee por media hora como mínimo.
Servir caliente que.

Nota: No es aconsejable usar el caldo, porque el queso de adición.