



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

Bulgur pilaf con la Papa

Patatesli Bulgur Pilavi



2 vaso de bulgur, para pilaf
3 patatas medianas
1 cebolla mediana
4 cebollas verdes
1 cucharada de pasta de tomate
1/2 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de sal
3+1/2 vaso de agua

Para freír;
1 vaso de aceite vegetal

- # Pelar las patatas, dados en el tamaño de avellanas. Fry con color rosa.
- # Poner 1/2 vaso de aceite vegetal en el bote y lo hacen en caliente. A continuación, añadir la cebolla en dados en la olla y freír, hasta que se convierte en amarillo.
- # Añadir a la pasta de tomate, remover y añadir la patata en el mismo, añadir verde en rodajas finamente la cebolla, sofría por un tiempo.
- # Lavar el bulgur, escurrir, añadir la mezcla de papa en el mismo. Después de asar, para unos 2-3 minutos más, añadir comino, sal y agua en ella.
- # Cubra la tapa de la olla, cocinar a fuego medio durante unos 15-20 minutos. Después de quitar la olla de la estufa, el descanso es de 15 minutos.
- # Servir caliente que.

Nota: Si no freír las patatas, cambios de tiempo de cocción y las patatas pierden su forma.