



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

Taberna pilaf

Meyhane Pilavi



2 + 1/2 vaso de bulgur, para pilaf
1 cebolla grande
250 gramos cubos de cordero
4 pimientos verdes largo
2 tomates medianos
2 zanahorias medianas
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de menta seca
1/2 vaso de aceite vegetal
4 vaso de caldo
2 cucharaditas de sal

- # Cortar los cubos en pedazos más pequeños. Ponga el aceite vegetal en una olla y hacerla más caliente de alto calor. A continuación, añada más pequeños cubos de cordero. Revuelva cada cierto tiempo hasta que los cubos de dar su caldo.
- # Mientras tanto, la rodaja de cebolla finamente. Pelar las zanahorias y los dados. Retire las semillas de pimientos verdes, y cortarlas en trozos pequeños.
- # Cuando los cubos de cordero dar su caldo, añadir las zanahorias, cebolla, pimientos verdes largos y pasta de tomate en ella. Asar hasta que la cebolla convertido en piezas más pequeñas.
- # Añadir el tomate en ella. Después de sautéing él por un tiempo, se lavan y añadir bulgur escurrido en el mismo. Asado para unos 1-2 minutos más.
- # A continuación, añada la sal y el caldo en el mismo, cocinar a fuego mediano durante 20 minutos.
- # Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, el descanso durante 10 minutos de remojo. A continuación, añadir a menta seca inmediatamente y revuelva.
- # Servir caliente que.

Nota: No se aconseja para el descanso esta pilaf demasiado largo, ya que se sirve caliente.