Misoriz

Mişoriz

4 muslos de pollo
2 vaso de arroz
4 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadas de mantequilla
1 cebolla
2 cucharadas de pasta de tomate
2 cucharaditas de sal
4 vaso de caldo de pollo

Corte cada uno de los muslos en 2 piezas, colocar estas piezas en una olla. Añadir agua en las piezas de pollo, hasta que el agua se ocupa de ellas, deje que hierva.
Después de hervir los pollos, sáquelo del agua y colocarlos en un colador.
Ponga el aceite vegetal y la mantequilla en una sartén de teflón. Cuando se derrite la mantequilla agregar la cebolla finamente en dados.
Después de asar la cebolla, agregar pasta de tomate y la sal en ella. Ase hasta que el olor de la pasta de tomate desaparece.
Por último, añadir el arroz lavado, pero no descansó en el agua, el asado y la mezcla durante unos 4-5 minutos.
Lay la mezcla en una bandeja de hornear medio sin el pilaf maceración, añadir 4 vaso de caldo de pollo en ella.
Coloque el cocido y escurrido muslos de pollo durante el pilaf sin problemas.
Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 220 C, hornear hasta que el arroz absorbe el agua en la mezcla.
Cuando el misoriz convierte a cocido, resto en el horno sin necesidad de abrir la puerta del horno, y luego servir caliente.

Nota: Misoriz es una deliciosa receta, vino de Rumelia a Anatolia. Cordero se utiliza en lugar de pollo originalmente.