



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

Uzbeko pilaf

Özbek Pilavi



2 vaso de arroz
2 zanahorias medianas
1 cebolla grande
250 gramos de carne cubitos
4 dientes de ajo
1/3 vaso de Sultana
1/4 cucharadita de pimienta
1/4 cucharadita de canela
1+1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negro
3 vaso de caldo
1/3 vaso de aceite de girasol
1 cucharada de mantequilla

Ase los cubos de carne a fuego medio sin petróleo Además, hasta que el caldo se evapora totalmente. Añadir 3 vaso de agua en ebullición y que hasta que ablanda.

Mientras tanto, el resto del arroz en Lemony salada y agua tibia. Dice la cebolla. Lavar los dientes de ajo sin decorticating. Slice las zanahorias partido en tamaño. Resto sultaninas en el agua ..

Cuele la carne hervida, y su caldo et. Si el caldo es inferior a 3 vaso, añadir el agua en él para obtener 3 vaso de caldo.

Ponga aceite de girasol y la mantequilla en una olla, y el lugar de la olla más alto de calor. Añadir la cebolla en el mismo, asado y la cebolla hasta que se convierte en transparente.

A continuación, añada la zanahoria y la no decorticated dientes de ajo en él. Ase por revolviendo constantemente hasta que el líquido de la mezcla se evapora totalmente.

Lavar el arroz descansó hasta que el almidón de arroz durante el se va, cepa. A continuación, añada el arroz en la olla, asado, durante unos 5 minutos.

Añadir sultaninas, sal, pimienta negro, pimienta, canela, la carne hervida y 3 vaso de caldo en el mismo, agitar y cubrir la tapa de la olla.

Cocine el pilaf a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 10 minutos, en un total de 20 minutos el tiempo de cocción. Luego de sacarlo de la estufa. Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf durante media hora.

Revuelva sin maceración el pilaf, el lugar en la placa de servicio.

Nota: Hay varias recetas de pilaf uzbeko en varios libros de cocina. La receta que se publica en Mutevazi Lezzetler se inspira de un uzbeko cocinero jefe.