



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

Pilaf Estambul

Istanbul Pilavi



2 vaso de arroz
1/3 vaso de almendras
1/6 vaso de pistachos
200 gramos hígado de pollo o pavo
1 pizca de azafrán
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite de girasol
3 vaso de agua o caldo
1 vaso de guisantes enlatados
2 cucharaditas de sal

- # Limpiar el arroz, y colóquelo en el agua salada caliente y en reposo hasta que el agua se enfría. Coloque el azafrán en 2 cucharadas de agua y el resto en ella durante media hora como mínimo.
- # Coloque la mantequilla y el aceite de girasol en el bote, cuando se convierte en caliente, añadir las almendras y decorticados los pistachos en ella, y asado hasta que a su vez de color rosa.
- # Cuando los pistachos y las almendras obtener tostado, sáquelo de la olla y colar por colocarlos en una olla.
- # Añadir el hígado de pollo que es finamente cortado en dados en el mismo aceite y asar.
- # Añadir la mojada, lavada y tensas arroz en el mismo, y asado a fuego medio durante unos 5 - 6 minutos.
- # A continuación, añadir la almendra tostado y los pistachos en ella, y sofría por un tiempo. Añadir la mezcla de azafrán en la comida también.
- # Añadir los guisantes enlatados y la sal en ella, por último, revolver, añadir 3 vaso de caldo en el mismo. En primer lugar, cocinar a fuego medio, y luego cocinar lo más bajo de calor. (20 minutos total).
- # Cuando se pone cocido a cabo una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf por 30 minutos.
- # Al final del tiempo de reposo, retire la toalla de papel a partir de ahí, y agitar suavemente el pilaf. El descanso durante 10 minutos más y el lugar en el cuenco húmedo, revertir el cuenco en la placa de servicio para dar forma al pilaf.

Nota: Puede añadir algunas recogido en el pollo también pilaf.