



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

Pilaf con carne

Etili Pilav



2 taza de arroz
1/2 vaso de aceite vegetal
1 vaso de garbanzos, cocidos
500 gramos cubos de cordero
2 pimientos verdes
1 cebolla, de gran tamaño
2 cucharadita de sal

- # Hierva 1 lt. Agua, la cebolla y el pimiento cortado en dados con cordero durante 20 minutos en olla a presión.
- # Poner el aceite en la olla, cuando se calienta añadir el arroz lavado y escurrido.
- # Asado por un tiempo, no demasiado.
- # Cuando el arroz se vuelve incolora añadir 4 vaso de caldo, espolvoree un poco de sal.
- # Cocine a fuego alto, cuando empieza a hervir su vez el fuego a bajo y cocine por 20 minutos más.
- # Añadir drenado y cordero hervido con pilaf de garbanzo en él y revuelva durante un tiempo.
- # Ponga una limpia de papel entre el bote y su tapa, el pilaf y dejar reposar por 30 minutos.
- # Usted puede remover antes de servir.

Nota: Para una buena razón pilaf mientras cocinan, debe lavarse muy bien el arroz hasta que se fuera su almidón.