



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

---

## Ali Pasa pilaf

Ali Paşa Pilavı



2+1/2 vaso de arroz  
3 cucharadas de mantequilla  
1+1/2 cucharadita de sal  
4 vaso de agua  
250 gramos carne de res molida  
1 rebanada de pan de miga  
1 cucharada currant  
1 cucharada de nuez de pino  
1/2 cucharadita de pimienta negro

# Wet la miga y exprimir, añadir carne picada, sal y pimienta negro, amasar durante 5 minutos. Recogida de tamaño de avellanas piezas de la mezcla and roll como albóndigas.

# Ponga agua salada en un bol y agregar el arroz y el resto en el mismo durante 30 minutos. Y luego lavar el arroz y desagüe.

# Poner la mantequilla en una gran olla, añadir piñón y currant, tostar un poco y añadir el arroz. Ase por 4-5 minutos.

# Añadir agua hirviendo y sal. Cubra la tapa. A primera cocinar a fuego alto y luego sobre fuego lento durante 17 minutos.

# Si bien el pilaf es la parrilla de cocina albóndigas.

# Cuando el pilaf cocido se espolvoree sobre las albóndigas. Coloque una toalla de papel en el bote y de descanso de 20 minutos.

# Tras el descanso se mezcla educadamente y servir.

**Nota:** Puede agregar un poco de cebolla a la mezcla de albóndigas, de modo que no hay necesidad de mojar la miga.