



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.