



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

Pilaf con yufka

Yufkalı Çam Pilavı



1+1/2 vaso de arroz
1/3 taza de aceite vegetal
7 cucharadas piñón
1 hoja de phyllo pastelería (yufka)
1 cucharadita de sal
2+1/2 vaso de agua o salsa

- # Deje que el arroz de pie en agua caliente, y de lavado y drenaje de alrededor de 3-4 veces para tener su almidón de distancia.
- # Ponga 1/3 vaso de aceite en una olla pequeña obtengo al rojo vivo y, a continuación, añadir piñones.
- # Cuando los núcleos de color amarillo a su vez, añadir el arroz en el mismo, asado para unos pocos minutos.
- # Añadir la salsa caliente y sal, en primera cocinar a fuego alto entonces más fuego lento durante unos 15-17 minutos.
- # Engrase una lata y colocar la pasta phyllo en él, los bordes deben estar fuera de la lata.
- # Ponga el pilaf phyllo en la pastelería, cubrir los bordes de pasta phyllo en el pilaf.
- # Unte aceite de unos pocos sobre la phyllo pastelería, cocinar en el precalentado a 200 C horno.
- # Cuando se vuelve rojo sacarla del horno. Coloque en el plato boca abajo.

Nota: Si tiene suficiente tiempo puedes preparar su phyllo pastelería. Hacer la masa con 1 huevo, 7 cucharadas de agua, sal y harina y se extiende.