



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

Arroz con Cebollas, pistacho, el hígado troceado y Currants

İç Pilav



1+1/2 vaso de arroz
7 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de Corinto
2 cucharadas de pistacho
Hígado de pollo
Molleja de pollo
1/2 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de sal
1/2 manojo de eneldo
1/2 cucharadita de pimienta negro
2+1/2 vaso de caldo de pollo

- # Colocar el arroz en agua salada caliente, el descanso allí por media hora, la fuga, y lavar bien.
- # Poner el aceite en una olla, dejar al rojo, y añadir los pistachos.
- # Añadir Corinto después de los pistachos, después de la torrefacción ellos de 1 minuto, agregar finamente rebanado molleja y el hígado de pollo.
- # Después de la torrefacción estos ingredientes durante unos 5 minutos, añadir el arroz y el asado unos minutos más.
- # Añadir el caldo de pollo y especias.
- # Encienda el fuego a bajo cuando el caldo de pollo empieza a hervir. Cocine a fuego lento por 12 minutos.
- # Agregar eneldo finamente rebanado en el pilaf justo antes de retirarlo del horno, coloque una toalla de papel entre el bote y su tapa, y dejar que el resto de pilaf reposo.

Nota: Este pilaf generalmente se utiliza para el relleno de pavo.