



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

Pilaf de Buckhara

Buhara Pilavi



2 vaso de arroz
200 gramos cubos de cordero
1/2 vaso de aceite vegetal
2 zanahorias
2 cucharadas de almendras
3 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Resto del arroz en el exceso de sal del agua caliente.
- # Fry los cubos de cordero con un poco de aceite, añadir las zanahorias ralladas en él, se mezcla, la tapa de la cubierta y retirar de la estufa.
- # Poner el aceite restante en la olla aparte, cuando se calienta un poco, y luego hervida agregar almendras peladas, asado.
- # Añadir la descansado, lavado y escurrido el arroz, el asado y el arroz con almendras.
- # Vierta la mezcla de cordero sobre el arroz y mezclar.
- # Añadir 3 tazas de agua, la sal y la llovizna negro pimienta. En la tapa de la cubierta, en primera cocinar a fuego mediano y luego a su vez bajo el calor y cocinar por 20 minutos.
- # Cuando se llegue cocido, coloque una toalla de papel entre el bote y su tapa, y se deja por 20 minutos empinadas por lo menos.

Nota: Se puede asar la zanahoria rallada y añadir entonces también.