



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

---

## Primavera pilaf

Bahar Pilavı



2 vaso de arroz  
1 vaso de semillas de frijol caballo  
1 cebolla grande  
2 cebollas verdes  
250 gramos cubos de cordero  
1/3 vaso de aceite vegetal  
1 manojo de eneldo  
4 vaso de agua  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

# Rebana la cebolla verde y cebolla finamente.

# Ponga la cebolla verde y rodajas de cebolla y los cubos de cordero en el bote, y el lugar de la olla a fuego medio.

# Sofría hasta que el color de los cubos de cordero cambios sin un poco de aceite Además, añadir el caballo semillas de frijol, añada agua para cubrir los ingredientes.

# Cocine hasta que todo el agua se evapora.

# Asar el lavado y escurrido el arroz con el aceite en una olla, hasta que el arroz se convierte en blanco totalmente.

# Añadir agua, sal y pimienta negro, cuando el agua llega al punto de ebullición a su vez el calor a bajo y cocine el pilaf de 17 minutos.

# Al final del tiempo añadir las hojas de eneldo en rodajas, una toalla de papel entre la olla y su tapa, y para el resto de remojo durante 10 minutos.

# Después de remojo el pilaf, añadir la mezcla a la olla otros, y agitar suavemente sin romper el arroz.

# Servir bien caliente.

**Nota:** No es necesario para el resto del arroz en el agua para cocinar, mientras que este pilaf, pero usted debe lavarse bien.