



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

---

## Sultanato pilaf

Saltanat Pilavi



2 vaso de arroz  
1/2 vaso de aceite vegetal  
100 gramos carne molida  
250 gramos de setas  
1 cebolla mediana  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
2+1/2 vaso de agua

- # Resto del arroz caliente en agua salada durante media hora.
- # Ponga 7 cucharadas de aceite en la olla y añadir la cebolla finamente rebanadas, asado, agregar la carne molida, revuelva constantemente para que el terreno pequeños trozos de carne.
- # Cuando la cebolla y la carne molida obtener tostado así añadir las setas que se hierve en agua con limón. Cocine la mezcla durante 10 minutos, y después retire la olla de la estufa.
- # Añadir la mezcla con carne molida en el pilaf cocidas, agregar el agua sin mezclarse.
- # Cocine a fuego medio hasta que el agua llega al punto de ebullición, a su vez el calor a baja cuando empieza a hervir, cocer durante 15 minutos, y retirar de la estufa.
- # Revuelva suavemente el pilaf, cúbralo con una toalla de papel, y de descanso para remojo durante 20 minutos. Servir bien caliente.

**Nota:** Puede agregar la carne cubos en lugar de carne molida, mientras que la cocina Sultanato pilaf.