



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

Suave y mushy pilaf

Lapa



2 vaso de arroz
1/2 vaso de aceite vegetal
4 vaso de tomates rallados
5 + 1/2 vaso de agua
4 pimientos verdes largo
1 cebolla grande
2 cucharaditas de sal

Resto del arroz caliente y en agua salada durante media hora. A continuación, lavar el arroz con demasiada agua para un par de veces y, a continuación colocarla en el colador.

Ponga el aceite vegetal en el bote, cuando se convierte en totalmente caliente, añadir la cebolla picada finamente en él, y asado hasta que se convierte en transparente.

Añadir los pimientos después de la eliminación de sus semillas y corte. Cuando los pimientos de color amarillo a su vez, añadir los tomates en ella.

Cocine los tomates a fuego medio hasta que llegue a la consistencia de pasta. Añadir el arroz en ella, revolver, alrededor de 1 - 2 minutos después añadir agua caliente y sal en ella.

Cubra la tapa y cocine a lo largo de fuego lento durante 15 minutos. A continuación, comprobar que para entender si es o no cocidos. El arroz debe ser deforme y acuosa.

Resto del pilaf durante 10 minutos, sin que un documento entre el bote y su tapa.

Servir sin descansar demasiado y si bien es caliente aún.

Nota: Usted debe comer en un corto tiempo después de la cocción. Si usted quiere comer más tarde y el calor, el pilaf pierde su sabor.