



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

## Jaula pilaf

Kafes Pilavi



2 vaso de arroz  
500 gramos cubos de pollo  
1 cebolla, de tamaño medio  
1 cucharada de mantequilla  
4 cucharadas de aceite vegetal  
3 vaso de caldo de pollo  
3/4 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
60 pistachos

Para la Cage:  
2 cucharadas de mantequilla  
1/3 vaso de agua  
1 huevo  
1 pizca de sal  
Basta ya de harina

- # Resto del arroz en caliente, salada y agua de limón durante media hora, luego lavar con mucho agua fría y luego su cepa agua.
- # Coloque la mantequilla y el aceite vegetal en el bote. Cuando se derrite la mantequilla y se mezcla con el aceite, añadir la cebolla finamente rebanado y asado.
- # Cuando la cebolla transparente se vuelve a añadir el pollo en cubos, cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos revolviendo de vez en cuando.
- # A continuación, añada el arroz en ella. Todos estos asado durante 10 minutos como mínimo. Añadir sal, pimienta y negro caldo de pollo en él y cubrir la tapa de la olla.
- # Cocine el pilaf más alto de calor durante 5 minutos en primera y, a continuación, a lo largo de cocinar fuego lento durante 15 minutos. Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y luego el resto pilaf en esta posición durante media hora.
- # Mientras tanto preparar la jaula; poner la mantequilla ablandada que es a temperatura ambiente, huevo, sal y agua en una olla profunda. Añadir la harina en ella poco a poco, al impedir que la mezcla se adhieren a las manos después de la adición.
- # Rollo de la masa más floured banco de un rodillo pivote en el tamaño de una bandeja de hornear.
- # Engrase una maceta que es de aluminio o de cobre con demasiada mantequilla.
- # Cortar los palos de laminados en masa a cabo, cada uno tiene el dedo de ancho. Coloque la pasta se pega en la olla engrasada como la forma más, y luego añadir el resto de palos en el bote para dar forma a como jaula.
- # Después de colocar los palos los pistachos lugar en la plaza en forma de espacios entre los palos.
- # Remover el cocido y descansado pilaf suavemente. Coloque en la olla donde está la jaula en el mismo, y luego se aplanan.
- # Cubra los bordes de la masa que se pega con destaque para los de más de pilaf el pilaf. Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C hasta que la masa se convierte en rosa.
- # Lugar que en un plano de servicio después de la eliminación de placa del horno.
- # Servir caliente que.

**Nota:** Cage pilaf es una comida que se cocina en días especiales en Cocina otomano.