



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

---

## Pilaf con azafrán

Safranlı Pilav



2 vaso de arroz  
1 cucharadita de azafrán  
1 cucharada de mantequilla  
4 cucharadas de aceite de girasol  
3 + 1/2 vaso de caldo  
2 cucharadas de agua  
2 cucharaditas de sal

# Coloque el azafrán en un tazón pequeño, y agregar 2 cucharadas de agua en él. Resto que durante media hora para hacer el azafrán dar su color al agua.  
# Al final del tiempo de descanso lavar el arroz con agua demasiado lugar a lo largo de un colador sin descanso en el agua.  
# Coloque la mantequilla y el aceite de girasol en la olla, derrita la mantequilla a fuego medio y mezclar, luego añadir el arroz colado en ella.  
# Ase el arroz a fuego medio hasta que se convierte en duro y transparente. Añadir la mezcla de azafrán y el agua en él y sofría por un tiempo.  
# Añadir la sal, y añadir el caldo, por último, cubrir la tapa de la olla, y en primera cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, y luego cocinar lo largo de muy bajo calor durante unos 10 - 15 minutos.  
# Después de apagar el calor a cabo una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto por media hora al menos, mueva el pilaf suavemente sin romper el arroz. Wet un pequeño bol un poco, y el lugar pilaf con azafrán en ella e invertir el tazón sobre una placa de servicio para dar forma al pilaf, y se puede espolvorear algunos azafrán seco todo también.

**Nota:** Saffron se utiliza en la industria textil como la pintura. 1 gram azafrán colores 1000 kg. de agua.