Pilaf con garbanzo

Nohutlu Pilav

2 vaso de arroz
1 vaso de garbanzos
1 cebolla
5 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de mantequilla
1/2 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal
3 vaso de caldo

Limpie los garbanzos por la noche, y lavar, añadir el agua en él hasta que se refiere a los garbanzos. El día después de hervir los garbanzos con agua su descanso.
Resto del arroz con demasiada agua que es cálida y salada durante media hora. A continuación, lavar el arroz hasta que el almidón se va, y la cepa de arroz entonces.
Ponga el aceite vegetal en el bote, cuando el petróleo se convierte en caliente a fuego medio, agregar la cebolla que es finamente picado, asado durante mucho tiempo hasta que a su vez seco.
Añadir la mantequilla y el arroz, asado y él por cerca de 2 -3 minutos. Añadir los garbanzos también cocidos, revolver y añadir la sal y el caldo en que finalmente.
Cubra la tapa de la olla, y al primer cocinero que más de calor de alto por 5 minutos, luego gire el calor a bajo y cocine durante 15 minutos más. (20 minutos total).
Retire el pilaf de la estufa, y una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf durante media hora.
Al final del tiempo de descanso añadir pimienta en negro, y revuelva suavemente. Servirla caliente.

Nota: pilaf con garbanzo se cocina en días especiales como bodas o fiestas en la región central de Anatolia.