



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

Pilaf con ciruela

Erikli Pilav



2 vaso de arroz
1/3 vaso de almendras
1/6 vaso de piñones
1/6 vaso de pistachos
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
1/4 cucharadita de canela
1/4 cucharadita de pimienta
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
3 vaso de agua
Para la mezcla de ciruela;
2 vaso de ciruelas secas negro
2 vaso de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de azúcar granulada
Para la masa;
1 huevo
2 cucharadas de aceite de oliva
1/6 vaso de agua
1/4 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Lave las ciruelas, agregar 2 vaso de agua sobre ellos, cocinar a fuego medio hasta que las ciruelas crecer.
Luego el resto de la cepa extra de agua, agregue azúcar granulada y el aceite de oliva, más de saute fuego lento durante unos minutos. Cuando se enfríe eliminar las semillas.
Resto del arroz caliente en agua salada durante media hora. Mientras tanto el resto almendras y los pistachos en agua caliente durante un tiempo. Luego decorticate.
Coloque la mantequilla y el aceite de oliva en la olla. Cuando se derrite la mantequilla a fuego medio y mezclar con el aceite de oliva, añadir el pistachos, piñones, almendras y en ella, y tostar las almendras hasta que a su vez a amarillo.
Añadir el arroz que se reposó en el agua y un lavado varias veces con agua fría en la mezcla, asado la mezcla durante 10 minutos.
Agregar sal, pimienta negro, canela, pimienta y 3 vaso de agua en él, y cubrir la tapa de la olla. Cook, a fuego medio durante 10 minutos, luego gire el calor a bajo, y cocine durante 10 minutos más.
Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf durante media hora. Mientras tanto preparar la masa; Poner el huevo, aceite de oliva, sal y agua en la mezcla en un tazón y mezclar. Añadir la harina a la mezcla poco a poco amasando mientras que la masa, hasta hacer la masa alcanzar consistencia media.
Rollo de la masa durante un floured banco con 14 -16 pulgadas de diámetro. Al arrancar desde la mitad del círculo, hacer algunos pequeños agujeros en el círculo de la configuración de algunos instrumentos por anillos, etc cookie molde
Engrase un medio ocupándose olla de aluminio con demasiada mantequilla. Coloque la pasta preparada en el bote, dejar que el exterior de los costados de la masa de pie fuera de la olla como colgantes.
Coloque la mitad de la mezcla de ciruela en la masa y, a continuación, colocar la mitad de la pilaf sobre ella, luego añadir el resto de la mitad de la mezcla de ciruela, y la mitad restante de la pilaf a la Comisión por forzar un poco para darle forma con firmeza. Cubrir la mezcla con la masa colgante.
Hornee el pilaf en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C, hasta que la masa se convierte en rojo.
Invertir en ella la placa de servicio.

Nota: pilaf con Plum es uno de los platos de cocina Otomana, y es casi olvidado.