



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

Boda pilaf con Berenjena

Patlıcanlı Düğün Pilavı



5 berenjenas
500 gramos cubos de vacuno
1 cebolla
2 vaso de arroz
8 - 10 negro Peppers
2 cucharadas de mantequilla
3+1/2 vaso de caldo
2 cucharaditas de sal

Para freír;
2 vaso de aceite vegetal

- # Ponga los cubos de ternera en la olla, añadir la cebolla pelada en éste sin cortar, pimienta piezas negro y 4 - 5 vaso de agua en él. Hervir que a fuego medio.
- # Pelar las berenjenas, el tramo como palos, pero los palos no debe ser demasiado delgado, y descansa en agua salada.
- # Retirar las berenjenas del agua salada, seca y fría en aceite caliente.
- # Lavar el arroz, cepa, y asado en mantequilla hasta que se convierte en transparente.
- # Mientras tanto el lugar hierve cubos en un colador. Retire la pimienta piezas negro y la cebolla y emitidos a la basura.
- # Colocar el vacuno cubos más de la capa de una olla de tamaño mediano sin problemas.
- # Coloque las berenjenas fritas sobre ella firmemente, y dejar que sus extremos cuelgan de la olla.
- # Colocar el arroz tostado sobre las berenjenas y cubrir los extremos exteriores de las berenjenas durante el arroz sin forzar demasiado.
- # Agregue la sal en la 3 + 1/2 vaso de caldo, y mezclar, vierta todo sobre la mezcla a la olla.
- # Cubra la tapa de la olla, cocinar a fuego medio en un primer momento, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante unos 20 - 22 minutos.
- # Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa después de la cocción, de descanso que durante media hora al menos, y luego invertir la comida durante un gran servicio placa plana. Se puede espolvorear algunos tostados de almendra de todo la comida como puede que desee.

Nota: Este tradicional pilaf se cocina en Mersin en las bodas.