



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

Bulgur pilaf con Hígado

Ciğerli Bulgur Pilavi



2 vaso de bulgur, para pilaf
1 cebolla, de tamaño medio
7 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
4 vaso de agua o caldo de pollo

Para la mezcla de hígado;
250 gramos hígado de pollo
1 cebolla pequeña
4 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de sal

- # En primer lugar, preparar el pilaf. Ponga 7 cucharadas de aceite vegetal en el bote. Cuando se convierte en caliente, añadir el medio círculo en forma de cebolla en rodajas.
- # Ase hasta que la cebolla pierda su forma original, añadir el lavado y tensas bulgur en él y también añadir la sal, asado la mezcla durante unos 2 - 3 minutos.
- # Añada 4 vaso de agua o caldo de pollo en el pilaf, cubra la tapa de la olla. Cook, a fuego medio durante 20 minutos. Luego de sacarlo de la estufa.
- # Si bien el descanso pilaf, preparar la mezcla de hígado. Ponga 4 cucharadas de aceite vegetal en una olla. Cuando el petróleo se convierte en caliente, añadir las rodajas finamente cebolla pequeña en el mismo, asado hasta que se ablanda.
- # Añadir el hígado de pollo picado sobre ella. Cook de alrededor de 15 - 20 minutos sin tapa, agregar la sal en ella y retirar la olla de la estufa.
- # Wet el cuenco cuando se quiere servir. Ponga acerca de 1/6 de la mezcla de hígado en el cuenco de obligar a que, pilaf añadir a llenar el cuenco de forzar un poco. Y entonces, revertir el cuenco en la placa de servicio.
- # Servir caliente o se caliente.

Nota: bulgur pilaf con hígado es una de las comidas favoritas de Hakkari.