



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

Suave y mushy pilaf con dugurcuk

Düğürçük Lapa



2 vaso de bulgur, albóndigas de tipo
6 vaso de caldo
2 cebollas medianas
1 cucharada de pasta de tomate
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de sal

- # Agregue 1/2 cucharadita de sal en el caldo, hervir. A continuación, gire el calor a mediano, añada bulgur en seco.
- # No cubra la tapa de la olla y cocine por unos 7 - 8 minutos revolviendo de vez en cuando. Bulgur será un poco pegajoso.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla. Cuando el petróleo se convierte en caliente, añadir la cebolla picada y 1/2 cucharadita de sal en asado y la mezcla.
- # Cuando la cebolla se vuelve transparente para agregar pasta de tomate, asado para cerca de 1 - 2 minutos más, luego de sacarlo de la estufa.
- # Coloque la suave y Mushy pilaf en una placa de servicio. Añadir la mezcla de tostado y pasta de cebolla en el pilaf.
- # También puede verter la mezcla de la cebolla en el pilaf d una mezcla, si así lo desean.

Nota: Dugurcuk es el nombre de bulgur en polvo en Erzincan.