



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

Uruc pilaf

Uruç Kapaması



4 vaso de arroz
750 gramos cubos de cordero
1+1/2 vaso de garbanzo
4 pimientos verdes largo
2 cebollas medianas
2 tomates medianos
1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal
6 vaso de agua

- # Lavar los garbanzos por la noche, y el resto en agua la noche a la mañana. Al día siguiente, hervir hasta que el garbanzo ablanda.
- # Coloque los cubos de cordero, cebollas en rodajas finas, semillas retirados y densamente pimienta picado, pelado y cortado en dados los tomates en una olla.
- # Ase hasta que se evapore el caldo, añadir sal y pimienta negro y remover la mezcla.
- # Mientras tanto, limpiar el arroz y el resto es salada en agua caliente durante media hora. Luego de lavado en frío, con demasiada agua.
- # Mezcle los cubos de cordero asado con garbanzos cocidos. Llenar la mezcla en el estilo turco larga y estrecha cazuela (loza jarra de agua) o en un estrecho y pequeño bote.
- # Invertir la jarra en una bandeja que tiene un elevado bordes. Verter 6 vaso de agua en la bandeja. Cuando el agua empieza a hervir, añadir la mantequilla y la sal en el agua. Cuando la mantequilla se derrite y disuelve en el agua añadir el arroz en agua hirviendo.
- # Cuando la mezcla de arroz comience a hervir, a su vez el calor a bajo. Cocine durante 10 minutos más largo bajo el calor, después retire la bandeja de la estufa.
- # Resto del pilaf durante aproximadamente 15 minutos. Revuelva el pilaf bien antes de retirar la jarra de la pilaf. Luego vierta la mezcla de los cubos y garbanzo en la jarra en el pilaf.
- # Servir caliente que.

Nota: Uruc, la ciudad de Beypazarı / Ankara es famoso con su "uruc Kapama pilaf". Especial jarras de barro para cocinar y los hornos se producen en esa ciudad para cocinar esta receta.