



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

---

## Boda pilaf

Düğün Pilavı



2 vaso de arroz  
500 gramos cubos de cordero  
2 cebollas medianas  
1/3 vaso de Sultana  
1 vaso de garbanzos  
1 cucharada de mantequilla  
5 cucharadas de aceite vegetal  
1 + 1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negro  
2+1/2 - 3 vaso de caldo

- # Hierva los cubos de cordero y garbanzos en distintas macetas. Resto del arroz caliente en agua salada durante una hora.
- # Coloque la mantequilla y el aceite vegetal en una olla. Cuando la mantequilla se derrita, añadir las cebollas en dados, 1/2 cucharadita de sal y pimienta en negro. Ase hasta que la cebolla seca totalmente.
- # Gire el calor a bajo. Añada los cubos de cordero hervido, y garbanzos tostados en sultanina cebollas. Y luego, saltee la mezcla durante un tiempo.
- # Añadir el arroz que se reposó en el agua y luego se lavan varias veces para eliminar la fécula sobre ellas, en la mezcla, no remover la mezcla.
- # Añadir 1 cucharadita de sal y alrededor de 3 vaso de caldo en el arroz charily.
- # Cubra la tapa de la olla. En primer lugar el pilaf cocinar a fuego medio durante 5 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 17 minutos. Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf durante media hora.
- # Al final del tiempo de descanso, invertir el bote en un gran servicio de placa plana y servirla caliente.

**Nota:** Se recomienda una olla ovalada que tiene capa, para cocinar boda pilaf.