



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

## Campo con pilaf de pollo

Tavuklu Kir Pilavi



1 pequeño pollo  
2 vaso de arroz  
2 cebollas medianas  
1/3 vaso de aceite de girasol  
1/2 cucharadas de mantequilla  
1 vaso de tomates rallados  
2 vaso de caldo de pollo  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

- # Escoja el pollo en trozos pequeños. Ponga estas piezas en una olla o olla a presión, añadir un poco de sal y añadir el agua sobre él hasta que el agua cubre las piezas de pollo totalmente. Coo hasta las piezas de pollo ablande.
- # Mientras tanto el resto limpiar el arroz en agua caliente que incluye también unas gotas de limón y un poco de sal, durante 45 minutos.
- # Coloque el pollo hervido en un colador. Lavar el arroz descansado con agua fría para un par de veces para eliminar el almidón del mismo.
- # Coloque la mantequilla y el aceite de girasol en la olla, añadir la cebolla finamente en rodajas y sal de él. Ase hasta que la cebolla se vuelve a secar y recibe más pequeños.
- # Añadir los tomates rallados y negro pimienta a la cebolla. Cocine hasta que el zumo de tomate empieza a hervir.
- # Añadir hervido y pollo en tensas. Cubra la tapa de la olla y cocer la mezcla durante 5 minutos sin revolver.
- # A continuación, establecer el arroz en las piezas de pollo sin problemas. Añadir el caldo de pollo caliente en ella.
- # Cubra la tapa de la olla. En primer lugar, cocinar a fuego medio durante 5 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante otros 15 minutos (20 minutos en total). Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa.
- # Resto del pilaf durante media hora, mueva suavemente sin maceración el arroz. Servirla caliente.

**Nota:** Se recomienda usar un conjunto de pollo para cocinar este pilaf. Porque, diversas partes del pollo tienen diversos gustos y esto hace más delicioso pilaf.