



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

---

## Privadas pilaf

### Erler Pilavi



2 vaso de arroz  
1 pechuga de pollo  
1/3 vaso de pistachos  
1/2 vaso de aceite de girasol  
1 cucharadita de sal  
3 vaso de caldo de pollo

# Ponga la pechuga de pollo en una olla o una olla a presión. Añadir agua sobre él hasta que, el agua cubre totalmente la mama, hacer hervir hasta que se ablanda.

# Mientras tanto, el resto del arroz caliente en agua salada durante media hora. Luego lavar con agua fría durante un par de veces y, a continuación, colocar el arroz en un colador.

# Ponga aceite de girasol en la olla y dejar caliente a fuego mediano. Añada los pistachos y arroz en el mismo, asado para cerca de 10 minutos.

# Añadir la pechuga de pollo hervido que se recogió y en trozos pequeños, en la olla, añadir la sal y sofría por un tiempo.

# Agregar el caldo finalmente. Cubra la tapa de la olla y cocinar la comida más de media-baja de calor durante 20 minutos. Coloque una tela durante el bote y el resto pilaf durante media hora.

# Al final del tiempo de reposo, agitar suavemente el pilaf y servirla.

**Nota:** Privadas pilaf puede ser cocinado con almendras Además también.