



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

Enzade pilaf

Enzade Pilavi



2+1/2 vaso de arroz
500 gramos fatless cubos de vacuno
1 vaso de tomate rallado
1 cucharada de mantequilla
5 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal
2+1/2 vaso de agua

- # Coloque la mantequilla y el aceite de girasol en el bote. Cuando se derrite la mantequilla agregar los cubos de vacuno en el bote.
- # En primer lugar, asado a lo largo de alto calor durante 10 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 30 minutos más sin descubrir la tapa de la olla.
- # Mientras tanto el resto del arroz en agua salada tibia que también incluye el jugo de limón durante media hora como mínimo.
- # Al final del tiempo de cocción, agregar pasta de tomate, 1 cucharadita de sal y pimienta negro en el bote. Cocine por 5 minutos más.
- # facilitar la mezcla de carne en la capa de la olla de la parte de atrás de una cuchara. Añadir el arroz descansado en la mezcla charily para no perder la buena forma de la mezcla.
- # Espolvoree el resto de la sal en todo el arroz, añadir 2 +1/2 vaso de agua y cubrir la tapa de la olla.
- # Cocine el pilaf más bajo fuego medio durante unos 17-20 minutos. Retire la olla de la estufa y coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y el resto pilaf durante media hora.
- # Al final del tiempo de descanso, inversión de la olla más de la placa de servicio sin perder que su forma.

Nota: Se recomienda usar una olla que tiene una capa plana para cocinar enzade pilaf.