



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

Sultan's Reshad pilaf

Sultan Reşat Pilavı



2 vaso de arroz
1/2 vaso de aceite vegetal
3 vaso de caldo o agua
1 cucharadita de sal

Para las albóndigas;
300 gramos carne molida
1 cebolla pequeña
1 rodaja gruesa de pan rancio
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta negro
4 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1/2 vaso de agua

- # Limpie el arroz, el resto en agua salada caliente que incluye también unas gotas de zumo de limón, durante media hora. Al final del tiempo de reposo, lavar el arroz para un par de veces con agua fría, escurrir.
- # Poner 1/2 vaso de aceite vegetal en el bote y lo hacen en caliente. Añadir el arroz y el drenado de sal en ella. Ase que a fuego mediano por 5 minutos revolviendo de manera constante.
- # Agregar 3 vaso de caldo o agua en ella. En primer lugar, cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar en fuego lento durante 10 minutos (20 minutos en total). Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y el resto pilaf durante media hora.
- # Mientras tanto preparar el albóndigas; reja la cebolla en la rebanada de pan, mezclar por un tiempo. Añadir carne molida, sal y pimienta en negro, amasar por un tiempo. La forma como las uvas.
- # Ponga 4 cucharadas de aceite vegetal en una sartén grande y lo hacen en caliente. Añadir las albóndigas en él. Cocine completamente los albóndigas de sacudir la sartén vez en cuando. Vierta la mezcla de pasta de tomate y 1/2 vaso de agua, todo el albóndigas. Cubra la tapa de la olla y cocinar durante unos 15 minutos sobre fuego lento.
- # Revuelva el pilaf descansado suavemente sin maceración el arroz. Llene un cuenco húmedo de forzar un poco en el pilaf, y luego invertir la olla en una placa de servicio.
- # Coloque las albóndigas durante el pilaf y servirla caliente.

Nota: Tomate pueden añadirse en el Sultan's Reshad pilaf Sultan en lugar de pasta de tomate.