



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

---

## Pilaf con champiñón

Mantarlı Pilav



2 vaso de arroz  
4 hígados de pollo  
1/2 vaso de aceite vegetal  
1 + 1/2 cucharadita de sal  
3 vaso de agua

Por la parte superior;  
15 medianas setas  
1 cucharada de piñones  
2 pimientos verdes largos  
2 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadita de sal

- # En primer lugar resto limpiar el arroz en caliente demasiado salada agua durante media hora, lavar con agua fría durante un par de veces y desagüe.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote y lo hacen en caliente. A continuación, añadir el hígado de pollo cortado en dados en ella y asado hasta que el caldo se evapora.
- # Añadir el arroz y la sal en ella, asado para cerca de 4 - 5 minutos, luego añadir 3 vaso de agua en el mismo, cubrir la tapa de la olla.
- # Cocine a lo largo de bajo fuego medio durante unos 20 minutos. Cúbralo con una toalla de papel y de descanso que durante media hora.
- # Coloque 2 cucharadas de aceite vegetal en una olla y dejar caliente. Añadir las nueces de pino en el bote y el asado hasta que oscurece.
- # Añadir finamente rebanados largo pimientos verdes, 2 minutos más tarde añadir las setas en el bote. Cocine hasta que los hongos a su vez acuosa.
- # Wet un tazón mediano, justo antes de servicio. En primer lugar poner 1 / 6 de la mezcla de setas en el cuenco de forzar un poco sobre él y, a continuación, añadir 1 / 6 de la pilaf en ella y revertir el tazón sobre una placa plana de servicio.
- # Adorne no obstante su gusto y servir.

**Nota:** 250 gramos ovejas hígado puede ser utilizado en lugar de hígado de pollo también para pilaf con el champiñón.