



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

Pilaf con Leek

Pirasalı Pilav



2 vaso de arroz
2 puerros medianos
100 gramos carne molida
1/3 vaso de aceite vegetal
3 vaso de agua
1 cucharadita de pimienta negro
1 + 1/2 cucharadita de sal

- # Limpie el arroz y el resto en caliente demasiado salada agua durante media hora como mínimo.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote y lo hacen en caliente, luego agregar carne molida. Ase hasta que el caldo se evapora.
- # Añadir dos rodajas finamente el blanco y el verde de los puerros asados y hasta parece que lo más seco. (Por unos 20 minutos)
- # Luego se agrega el descansado, un par de veces lavados y escurrido el arroz en la olla.
- # Después de asar todos los ingredientes a fuego medio durante 5 minutos más, añadir sal, pimienta negro y agua caliente en la olla y cubrir la tapa.
- # En primer lugar, el pilaf cocinar a fuego medio durante 5 minutos, luego cocinar en fuego lento durante 15 minutos, como un total de 20 minutos.
- # Retire la olla de la estufa, cúbralo con una toalla de papel, y el ret pilaf durante media hora.
- # Llène en mojado tazón de forzar un poco en él, e invertir la maceta sobre un plato llano servicio.

Nota: pilaf con Leek es nativa de la región del Mar Negro de Turquía.