



Pilaf con zucchini

Kabaklı Pilav



2 medianos zuchinis
2 vaso de arroz
1/3 vaso de aceite de girasol
1/2 cucharadas de mantequilla
2 cebollas verdes
1 + 1/2 cucharadita de sal
3 vaso de agua o caldo

Por la parte superior;
Dill

- # Lavar el arroz, el resto es en agua caliente durante media hora como mínimo.
- # Cortar la parte blanca de la cebolla verde finamente, asado y con la mitad del aceite en una sartén.
- # Después de asar las cebollas verdes en particular, añadir el densamente zuchinis rallados, revolver. Cubra la tapa de la olla y cocer durante 10 minutos como mínimo, sin adición de sal.
- # Ponga el aceite restante en una olla y dejar caliente. Luego se agrega el drenaje y así el arroz lavado en la mezcla, asado, durante 5 minutos sin romper el arroz.
- # Agregar la mezcla de calabacín en el arroz tostado, espolvoree sal de todo. Añadir 3 vaso de agua o caldo en el mismo.
- # Cubra la tapa de la olla. En primer lugar, cocinar sobre el alto calor durante 10 minutos, luego cocinar en fuego lento durante 10 minutos más, en total 20 minutos.
- # Cubra el pilaf, que está alejado de la estufa, con toalla de papel y el resto pilaf durante media hora.
- # Wet un tazón justo antes de servir el pilaf, llenar el cuenco con pilaf de forzar un poco en él, y luego invertir el pilaf sobre la placa de servicio.
- # Coloque sobre el eneldo pilaf y servirla caliente.

Nota: Si añade sal, mientras que la torrefacción zuchinis, zuchinis su vez, más acuosa y los efectos de este agua ratio de pilaf.