



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

Ligeramente agrio pilaf

Mayhoş Pilav



2 vaso de arroz
2 vaso de rebanadas finamente la cebolla verde
Jugo de medio limón
1 tomate
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharada de mantequilla
5 cucharadas de aceite de girasol
2 cucharaditas de sal
3+1/2 vaso de caldo

- # En primer lugar, finamente rebanada sólo las partes verdes de las cebollas verdes, hasta que se llena 2 vaso. Pelar el tomate y los dados.
- # Lave el arroz con agua fría hasta que el almidón, a lo largo de él, desaparece sin descanso el arroz en agua y desagüe.
- # Ponga el aceite de girasol una mantequilla en la olla y dejar caliente a fuego mediano, añada el arroz escurrido en él y asado durante 5 minutos.
- # Añadir pasta de tomate en la mezcla, añadir la sal y saltee la mezcla durante un tiempo.
- # Cuando el olor de la pasta se va, agregar la cebolla verde, tomate y jugo de limón, revuelva.
- # Por último añadir el caldo. En primer lugar, cocinar a fuego medio, y luego cocinar lo más fuego lento durante unos 20 - 22 minutos.
- # Al final del tiempo de cocción, coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf durante media hora.
- # Revuelva el pilaf suavemente sin romper el arroz, y servir caliente.

Nota: 1 pizca de azafrán puede añadirse en el Mildly Sour pilaf, mientras que asar el arroz.