



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

## Pilaf al horno con tomate

Fırında Domatesli Pilav



2 vaso de arroz  
2 cebollas medianas  
4 tomates medianos  
2 pimientos del banano  
2 piezas de queso cadena  
8 cucharadas de aceite de girasol  
1 cucharadita de pimienta negro  
2 cucharaditas de sal  
2+1/2 vaso de agua

Por la parte superior;  
1 vaso de queso rallado kasar

# Limpie el arroz, ponerlo en un profundo bol, añadir el agua y un poco de sal sobre ella, el resto es de media hora como mínimo. Luego, lavar con agua fría durante un par de veces.

# Ponga aceite de girasol en una olla y dejar caliente a fuego medio, añada la cebolla finamente picada en el mismo. Ase hasta que la cebolla convertido en piezas muy pequeñas.

# Añadir el arroz preparado en el mismo, y asado para cerca de 2 - 3 minutos. Luego se agrega el plátano pimientos, semillas y finamente eliminado en rodajas, añadir y pelado y cortado en dados los tomates, sal y pimienta negro en la mezcla, revuelva suavemente sin maceración el arroz y remover la mezcla de la olla de inmediato.

# Coloque la mitad de la mezcla en un tamaño medio bandeja de hornear. Luego coloca la cadena de queso, que se corta en las cadenas más delgada, más la mezcla.

# Colocar el resto de la mezcla sobre el queso. Después de añadir el agua, espolvorear el queso rallado kasar todo.

# Coloque la bandeja para hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C, y hornee por media hora como mínimo.

# Servir caliente que.

**Nota:** No es aconsejable usar el caldo, porque el queso de adición.