



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

Pilaf con eneldo

Dereotlu Pilav



2 vaso de arroz
18-20 setas
1 manojo de eneldo
1 diente de ajo
7 cucharadas de aceite de oliva
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de azúcar granulada
1 cucharadita de sal
3 vaso de agua

- # Resto del arroz en agua tibia salada durante media hora.
- # Mientras tanto, lave los champiñones por el roce por un pincel, escurrir y finamente rebanada.
- # Ponga los pedazos de setas, ajos finamente y en rodajas 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. Asar a través de altas temperaturas hasta el tamaño de las setas se reduce a la mitad.
- # Agregar eneldo finamente rebanados y pimienta negro en la mezcla que se separa de la estufa, y remover, dejar reposar a enfriar.
- # Lavar el arroz descansado con agua fría, hasta que el almidón del mismo se va, entonces la fuga.
- # Poner 5 cucharadas de aceite de oliva en una olla y dejar caliente a fuego mediano. A continuación, añada bien drenados en el arroz, asado, durante unos 5 minutos.
- # Agregar 3 vaso de agua, la sal y el azúcar granulada en ella, cubierta por la tapa.
- # En primer lugar, cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 10 minutos, en total 20 minutos. Coloque una toalla de papel o un tejido entre el bote y su tapa, el resto pilaf durante media hora.
- # Al final del tiempo de reposo, añadir el eneldo en pilaf, sin remover el arroz maceración.
- # Servir el calor o el frío.

Nota: Se recomienda para asar la mezcla sobre fuego lento, debido a la demasiada agua a las setas.