



## Misoriz

Mişoriz



4 muslos de pollo  
2 vaso de arroz  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadas de mantequilla  
1 cebolla  
2 cucharadas de pasta de tomate  
2 cucharaditas de sal  
4 vaso de caldo de pollo

- # Corte cada uno de los muslos en 2 piezas, colocar estas piezas en una olla. Añadir agua en las piezas de pollo, hasta que el agua se ocupa de ellas, deje que hierva.
- # Después de hervir los pollos, sáquelo del agua y colocarlos en un colador.
- # Ponga el aceite vegetal y la mantequilla en una sartén de teflón. Cuando se derrite la mantequilla agregar la cebolla finamente en dados.
- # Después de asar la cebolla, agregar pasta de tomate y la sal en ella. Ase hasta que el olor de la pasta de tomate desaparece.
- # Por último, añadir el arroz lavado, pero no descansó en el agua, el asado y la mezcla durante unos 4-5 minutos.
- # Lay la mezcla en una bandeja de hornear medio sin el pilaf maceración, añadir 4 vaso de caldo de pollo en ella.
- # Coloque el cocido y escurrido muslos de pollo durante el pilaf sin problemas.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 220 C, hornear hasta que el arroz absorbe el agua en la mezcla.
- # Cuando el misoriz convierte a cocido, resto en el horno sin necesidad de abrir la puerta del horno, y luego servir caliente.

**Nota:** Misoriz es una deliciosa receta, vino de Rumelia a Anatolia. Cordero se utiliza en lugar de pollo originalmente.