



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

Daghistan pilaf

Dağistan Pilavi



2+1/2 vaso de arroz
3 patatas medianas
3 tomates medianos
3 cebollas medianas
1/2 pollo
1 vaso de garbanzos
5 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal
3 vaso de caldo de pollo

- # Ponga el pollo en el bote en primer lugar. Añadir agua sobre él, hasta que el agua cubre el pollo, déjelo hervir.
- # Hervir los garbanzos y las patatas. Resto del arroz salado en caliente demasiado el agua durante aproximadamente 1 hora.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote, y lo hacen en caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla en dados en el bote. Ase hasta que la cebolla piezas a su vez seco, ponerlo a un lado.
- # Use una olla plana que no es demasiado grande para cocinar daghistan pilaf. Coloque la olla sobre el fuego, añadir la mitad de la mantequilla en la olla y se derriten.
- # Coloque los trozos de pollo recogido en la capa de la olla, y ponerla sin problemas. A continuación, sentar las hervido y las patatas troceadas durante el pollo, luego sentar las asado cebolla, pelada y en dados los tomates, los garbanzos cocidos y añadir descansado y un par de veces el arroz lavado en la parte superior finalmente. (Fuerza en las capas suavemente, al mismo tiempo que ellos.)
- # Verter el resto de mantequilla derretida todo, espolvoree sal y pimienta negro. Añadir el caldo de pollo caliente todo poco a poco.
- # Cubra la tapa de la olla. En primer lugar, cocinar a fuego mediano durante 20 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 10 minutos, en total 30 minutos.
- # Resto del pilaf durante media hora sin descubrir la tapa de la olla y sin colocar una toalla de papel entre la olla y su tapa.
- # Y luego invertir la maceta en un gran servicio placa plana, y su servicio.

Nota: Daghistan federal es un tema de la Federación de Rusia en el Cáucaso norte. Su capital es Makhachkala.