



reteta-video.ro

Orez Turcesc

Turcia este un adevărat paradis pentru gurmanzi, oferind o experiență de neuitat prin combinația excelentă a gusturilor. Legumele cele mai frecvent folosite sunt: vinetele, ceapa, ardeiul kapia, fasolea, roșiile, usturoiul, castravetele și linte. Salatele de legume se condimentează cu ulei de măsline, lamaie și iaurt. Printre fructe se numără: strugurii, pepenele galben, cireșele, lamaile, smochinele, piersicile, precum și diferite semințe ca alunele, fistic, nucile și migdalele.

Orezul și bulgurul sunt servite frecvent lângă mâncăruri. Fără orez nu se poate concepe bucătăria turcească!

Reteta de astăzi de **orez turcesc** este simplă de realizat și este recomandată pentru a se servi alături de mâncăruri cu multă aciditate, precum fasolea, mazarea sau varza. Este însă o alegere bună și lângă piul la tigaie sau pentru alte feluri de mâncare care se asortează bine cu **orezul** (este cea mai întâlnită garnitură la felurile principale). Dacă v-ați întrebat cum să preparați **orezul cu bob rotund**, astfel încât să se desfășoare bob cu bob, acesta este modul tradițional, sănătos și foarte gustos, deși nu sunt folosite decât patru ingrediente.

INGREDIENTE OREZ TURCESC

o cană cu **orez** cu bob rotund bine spălat
o cană și 1/3 de supă (de piul sau de legume)
20 gr. de fidee
30 gr. de unt
o lingură de ulei
sare
apa

MOD DE PREPARARE OREZ TURCESC

PASUL 1

Acoperim orezul cu apă rece și îl lasăm 30 de minute.

PASUL 2

Strecurăm orezul, îl spălăm sub jet de apă rece și îl lasăm să se scurgă.

PASUL 3

Pregătim aragazul și o cratiță în care punem supă și o lasăm să clocotească.

PASUL 4

Pregătim o altă cratiță în care punem uleiul.

PASUL 5

Adăugăm untul, iar când acesta s-a topit, punem fideaua ruptă mărunt.

PASUL 6

Amestecăm și prăjim până când aceasta se rumenește.

PASUL 7

Adăugăm orezul scurs și amestecăm, până când acesta se acoperă de grăsime, devine lucios.

PASUL 8

Turnăm supă fierbinte.

PASUL 9

Condimentăm cu sare și lasăm să fiarbă.

PASUL 10

Acoperim cratița cu capac și fierbem la foc mic timp de 5 minute, până când supă este aproape complet absorbită.

PASUL 11

Inchidem aragazul.

PASUL 12

Acoperim cratița cu un prosop, iar deasupra punem capacul.

PASUL 13

Lasăm orezul să se facă în abur timp de 10 minute (orezul va fi în final fiert și toată supă absorbită).

PASUL 14

Servim cald, ca și garnitură.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Orez Turcesc.

POFTA BUNA!