Riz Aux Oignons

Soğanlı Pilav

2 tasses de riz
3 oignons
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses de bouillon ou d'eau

Coupez les oignons très finement puis mettez dans une casserole. Rajoutez de l'huile puis faites cuire à moyenne température un peu plus que la normale, jusqu'à qu'il ne reste plus d'eau.
Rajoutez du riz lavé et filtré et du beurre. Faites cuire encore 3-4 minutes.
Rajoutez du sel et du bouillon de bœuf puis fermez le couvercle. Quand il est au point de bouillir, baissez la température et laissez cuire encore 12 minutes.
A la fin du temps, retirez du feu, placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
Mélangez ensuite avec une fourchette, sans détériorer puis servez.

N-B; Dans cette recette, si vous ne faites pas griller les oignons encore un peu plus, le riz ne sera pas granulé.