Riz Au Voile

Duvaklı Pilav

2 tasses de riz
350 gr. de viande haché
1 grande tasse de thé d'amande
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poivron noir
3,5 tasses de bouillon de poulet

Laissez attendre les amandes dans l'eau brûlante pendant 5-6 minutes. Sortez la peau fine.
Laissez la moitié du beurre dans la casserole. Placez à moyenne température, quand le beurre fond, rajoutez les amandes. Laissez cuire.
Rajoutez de la viande hachée, laissez cuire jusqu'à que la viande absorbe son liquide.
Rajoutez du sel et du poivron noir. Mélangez puis sortez dans un bol.
Mettez dans la même casserole, le beurre qui reste et le riz lavé et filtré.
Faites cuire jusqu'à que l'huile se rassemble au milieu du riz.
Rajoutez du sel et du bouillon de poulet. Fermez le couvercle puis baissez la température quand elle bouillie. Laissez cuire pendant 12 minutes.
Prenez du feu, puis placez une serviette entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
A la fin du temps, mélangez délicatement.
Mettez du riz dans l'assiette puis laissez le mélange de viande dessus.

N-B; Cette recette appartient à Diyarbakir.