



Riz à la Pâte à Filo

Yufkalı Çam Pilavı



1,5 tasses de riz
1 tasse à thé d'huile végétale
2 tasse de café de pistache
1 pâte à filo prête
1 cuillère à café de sel
2,5 tasses d'eau de bouillon de bœuf

- # Mouillez le riz dans l'eau tiède puis rincez 3-4 fois.
- # Mettez dans une petite casserole, une tassé de thé d'huile, laissez chauffer puis rajoutez les pistaches.
- # Quand les pistaches deviennent jaune, rajoutez le riz filtré, puis laissez cuire quelque minutes.
- # Rajoutez dessus, bouillon de bœuf chaud et du sel. Laissez cuire dans une température haute puis basse pendant 15-17 minutes.
- # Huilez un plat capable de résister à haute température, puis étalez la pâte à filo de façon à faire dépasser les côtés.
- # Rajoutez à l'intérieur, le riz préparé puis couvrez le riz avec les bouts de la pâte à filo.
- # Huilez légèrement le dessus de la pâte à filo puis placez au four à 200 degrés.
- # Retirez du four après la grillade, retournez le plat sur une assiette et servez.

N-B: Si vous avez le temps, vous pouvez préparer la pâte de cette façon: 1 œuf, une tasse de café d'eau, un peu de sel et de la farine tant que possible.