



## Riz Au Rouget

Barbunyalı Pilav



1 tasse de haricots sec rouget  
2 tasses de riz  
1 oignon  
1 carotte  
1,5 thé tasse d'huile de tournesol  
1,5 cuillère à café de sel  
3,5 tasses d'eau

- # Mouillez les rougets dès la veille puis faites bouillir le lendemain jusqu'à qu'ils soient molles.
- # Rajoutez dans l'huile chauffé, des oignons hachés finement, du sel puis faites cuire jusqu'à qu'il soit tous sec.
- # Rajoutez le riz lavé et filtré puis laissez cuire jusqu'à qu'ils soient transparent.
- # Puis rajoutez les carottes râpé avec la grande partie de la râpe. Tournez quelques fois.
- # Rajoutez enfin les rougets et du sel. Mélangez puis fermez la casserole.
- # Quand le riz est au point de bouillir, baissez la température puis laissez cuire pendant 10-12 minutes.
- # Placez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez le riz de façon à ne pas détériorer. Placez dans les bols de service mouillé en pressant puis tournez sur une assiette.

N-B; Si vous servez le riz dans une grande table, vous pouvez placer dans un plat de gâteau puis tourner dans une grande assiette.