



Riz Azerbaïdjanais

Azeri Pilavi



300 gr. De viande d'agneau
2 tasses de riz
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pistache
1 cuillère à soupe de groseilles
5 abricots secs
3 oignons verts
5-6 branches d'aneth
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile végétale
3,5 tasses
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1,5 cuillère à café de sel

Mettez 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Quand elle chauffe, rajoutez de la viande puis laissez cuire pendant 10 minutes. Rajoutez ½ cuillère à café de sel et 3,5 tasses d'eau. Laissez cuire couvert pendant 20-25 minutes.

De l'autre côté, mettez dans une autre casserole, du beurre et les 4 cuillères à soupe d'huile qui reste. Placez à moyenne température. Quand elle chauffe, rajoutez les pistaches puis laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaunes.

Rajoutez des carottes coupée en petit morceaux. Fermez le couvercle puis laissez cuire jusqu'au ramollissement.

Rajoutez des oignons hachés finement puis laissez cuire jusqu'à que les oignons prennent une forme complètement secs.

Pendant ce temps, coupez les abricots en petit morceaux puis rajoutez sur les oignons avec les raisins. Laissez cuire jusqu'à que les raisins gonflent.

Lavez le riz dans l'eau puis filtrez l'eau. Rajoutez sur le mélange. Saupoudrez 1 cuillère à café de sel et de poivron noir puis laissez cuire.

Prenez la viande de l'eau avec un un filtre puis rajoutez dans le riz. Réglez le bouillon de viande à 3,5 tasses puis rajoutez.

Laissez cuire couvert jusqu'au point de bouillir, puis baissez la température et laissez cuire encore 5 minutes.

Après avoir retiré le riz du feu, rajoutez de l'aneth et des oignons frais mais ne mélangez pas. Placez une serviette entre le couvercle et la casserole puis attendez ½ heure.

A la fin du temps, mélangez le riz sans détériorer. Placez dans les bols mouillé en pressant légèrement puis tournez sur une assiette.

N-B; Si les carottes et les oignons ne sont pas cuits correctement, la quantité d'eau du riz peut se déstabiliser.