



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Riz Aux Carottes Pourpres

Mor Havuçlu Pilav



2 carottes pourpres
150 gr. de viande hachée
1 oignon moyen
2 gousses d'ail
2 tasses de riz
2 cuillères à soupe de beurre
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de menthe séchée
3 tasses d'eau

- # Mouillez le riz dans l'eau salé et tiède. Laissez attendre pendant ½ heure.
- # Hachez les oignons et les ails finement puis faites cuire dans le beurre. Rajoutez les carottes épluchés et coupés en petit morceaux. Tournez pendant 10 minutes.
- # Rajoutez ensuite de la viande haché, puis faites cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Sortez le riz qui attend dans l'eau, dans un filtre puis lavez dans l'eau. Rajoutez dans le mélange de carottes.
- # Tournez quelques minutes puis rajoutez du sel et de l'eau. Fermez la casserole. Quand elle bouillie, baissez la température, puis faites cuire pendant 12 minutes.
- # Saupoudrez de la menthe sèche juste avant d'éteindre le feu. Placez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez délicatement puis servez.

N-B; Cette recette appartient à la région d'Antakya. Elle se dit Kapuska De Carotte Pourpre. Vous pouvez aussi rajouter de la grenadine.