



## 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.