



Riz Afgan

Afgan Pilavi



1 bol de riz
3 oignons
1 complet à soupe de beurre
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
2 tasses d'eau

- # Coupez les oignons grossièrement. Mettez de l'huile dans une casserole puis rajoutez du sel et les oignons.
- # Rajoutez du poivron noir et de l'eau puis laissez bouillir.
- # Mettez dans une autre casserole, du beurre, quand elle fond à moyenne température, rajoutez du riz lavé et filtré. Laissez cuire pendant 3-4 minutes.
- # Passez l'eau aux oignons puis rajoutez dans le riz, mélangez. Fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 12 minutes.
- # A la fin du temps, éteignez le feu. Placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # Mélangez sans détériorer puis servez.

N-B; Malgré qu'il soit d'origine afgane, cette recette à pris sa place dans la cuisine turque.