



Riz Ala

Ala Pilavi



2 tasses de riz
1 tasse de lentilles vertes
2 oignons
1 cuillère à soupe pleine de beurre
1 tasse de café tasse d'huile végétale
100 gr. De bacon
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses d'eau

Mouillez les lentilles dès la veille. Le lendemain, faites bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent puis filtrez l'eau.
Mettez dans une casserole, 3,5 tasse d'eau, de l'huile et du sel.

Quand l'eau bouilli, rajoutez du riz lavé puis faites cuire à moyenne température pendant 12 minutes.

Rajoutez les lentilles juste avant de retirer du feu, mélangez puis fermez la casserole. Laissez reposer pendant 1/2 heure.

Pendant ce temps, coupez les oignons très finement. Faites griller dans le beurre, un peu plus que la normale. Rajoutez du sel, du poivron noir et du bacon arraché avec les mains. Retirez du feu 1 minutes plus tard.

Rajoutez le mélange dans le riz puis mélangez sans détériorer. Fermez le couvercle puis laissez reposer encore 10 minutes.

Mélangez le riz juste avant de servir.

N-B; Le riz ala, est une recette régionale de Kastamonu.