



Riz Au Voile

Duvaklı Pilav



2 tasses de riz
350 gr. de viande haché
1 grande tasse de thé d'amande
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poivron noir
3,5 tasses de bouillon de poulet

- # Laissez attendre les amandes dans l'eau brûlante pendant 5-6 minutes. Sortez la peau fine.
- # Laissez la moitié du beurre dans la casserole. Placez à moyenne température, quand le beurre fond, rajoutez les amandes. Laissez cuire.
- # Rajoutez de la viande hachée, laissez cuire jusqu'à que la viande absorbe son liquide.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir. Mélangez puis sortez dans un bol.
- # Mettez dans la même casserole, le beurre qui reste et le riz lavé et filtré.
- # Faites cuire jusqu'à que l'huile se rassemble au milieu du riz.
- # Rajoutez du sel et du bouillon de poulet. Fermez le couvercle puis baissez la température quand elle bouillie. Laissez cuire pendant 12 minutes.
- # Prenez du feu, puis placez une serviette entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez délicatement.
- # Mettez du riz dans l'assiette puis laissez le mélange de viande dessus.

N-B; Cette recette appartient à Diyarbakir.