



Riz à la Viande

Etili Pilav



2 tasses de riz
Demi tasse d'huile végétale
1 tasse de pois chiches bouillis
500 gr. viande de mouton
2 poivrons verts
1 gros oignon
2 cuillères à café de sel

- # Laissez bouillir dans une cocotte-minute, de l'oignon coupé en morceau avec des piments et de la viande puis rajoutez 5 verres d'eau.
- # Rajoutez de l'huile dans une casserole, puis du riz quand l'huile chauffe.
- # Laissez griller mais pas trop.
- # Rajoutez 4 tasses de bouillon de bœuf sur le riz, et un peu de sel.
- # Laissez cuire à haute température, après le bouillonnement laissez cuire encore 20 minutes.
- # Rajoutez sur le riz, en premier la viande et les pois chiches bouilli, mélangez un peu puis laissez reposer pendant 30 minutes.
- # Couvrez avec une serviette pendant le repos.
- # Vous pouvez mélanger à la fin de ce temps.

N-B: Pour obtenir un bon résultat du riz, il faut laver le riz correctement.