



## Riz au Sehriye

Şehriyeli Pilav



2 tasses de riz  
125 gr de beurre ou de margarine  
1 tasse à thé d'orge ou de vermicelles  
4 tasses de bouillon de bœuf  
1 morceau de sucre  
Du sel

- # Nettoyez le riz, rincez puis filtrez l'eau.
- # Laissez fondre le beurre dans une casserole, laissez griller le sehriye dedans.
- # Mettez sur le riz rincé et filtré sur le sehriye.
- # Quand le riz devient mou, rajoutez 4 tasses de bouillon de bœuf, du sel, un morceau de sucre. (Rajoutez un demi verre de d'eau pour le sehriye)
- # Quand le bouillon de bœuf bouilli, laissez cuire à basse température pendant 15 minutes.
- # Mettez une serviette propre dessus puis laissez reposer ½ heure et servez.

N-B: Vous pouvez remplacer le bouillon de bœuf par de l'eau normale pour préparer le riz.