



Riz de Ferme

Çiftlik Pilavı



2 tasses de riz
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1 carotte râpé de grosseur moyenne
3 poivrons vert
10 champignons frais
3 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillères à café de sel

- # Nettoyez le riz, mouillez dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, laissez chauffer puis rajoutez les piments coupé en morceau fines, quand elles ramollissent légèrement, rajoutez les carottes.
- # Quand les carottes deviennent molle, rajoutez le riz et laissez cuire ensemble pendant 5 minutes.
- # Enfin rajoutez les champignons coupé en morceau avec du sel. Tournez quelquefois puis rajoutez de l'eau.
- # Laissez cuire en premier dans une température haute pendant 10 minutes, puis après le bouillonnement laissez cuire 10 minutes dans une température basse au total 20 minutes.
- # Retirez du four et couvrez avec une serviette en papier puis laissez reposer 20-25 minutes.
- # Mettez dans un bol en le retournant puis servez.

N-B: Vous pouvez rajoutez de l'aneth selon votre volonté.