



Riz de Rideau

Perde Pilavi



2 tasses de riz
2,5 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de pistache
1 cuillère à soupe de raisins de Corinthe
2 cuillères à soupe d'amandes
½ poulet bouilli
3,5 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de quatre-épices
Pour la pâte;
1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre mou
1 cuillère à café de sel
Farine tant que possible
1 tasse à café d'eau chaude

- # Mouillez le riz nettoyé dans l'eau tiède salée pendant ½ heure.
- # Laissez cuire les pistaches et les raisins de Corinthe jusqu'à qu'elles deviennent rose.
- # Rajoutez dessus, le riz rincé et laissez cuire ensemble quelques minutes.
- # Rajoutez du bouillon de poulet chaud.
- # Laissez cuire dans une température moyenne puis dans une température basse pendant 20 minutes.
- # Après avoir retiré du four, rajoutez la viande de poulet mis en fine morceau, du sel, du poivre noir, et du quatre épice puis mélangez tout doucement.
- # Mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole et laissez reposer.
- # Pendant ce temps préparez la pâte. Pour cela rajoutez dans un bol, de l'œuf, du beurre mou, du sel, de l'eau et de la farine tant que possible. Mélangez le contenu et obtenez une pâte mi- solide.
- # Ouvrez la pâte avec un rouleau d'une largeur de ½ cm.
- # Huilez un bol creux, puis collez les amandes bouillies et sans peau intérieur.
- # Installez la pâte dessus de façon à faire dépasser les côtés.
- # Rajoutez le riz froid préparé sur la pâte.
- # Rassemblez la pâte qui dépasse, sur le riz.
- # Laissez griller au à 170 degrés jusqu'à que la pâte grille.

N-B: Le riz de rideau est un plat traditionnel de Siirt.