



Riz Ali Pasa

Ali Paşa Pilavı



2,5 tasses de riz
3 cuillère à soupe de beurre
1,5 cuillère à thé de sel
4 tasses d'eau
250 gr. de viande hachée
1 tranche de pain rassis
1 cuillère à soupe de raisins de Corinthe
1 cuillère à soupe de pistache
1 cuillère à café de poivre noir

- # Mouillez le pain rassis, rajoutez dessus de la viande haché, du sel, du poivre noir et pétrissez pendant 5 minutes. Fait des keftas de la taille de bille.
- # Laissez reposer le riz dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez les pistaches et les raisins Corinthe, après un peu de cuisson, rajoutez le riz et laissez cuire ensemble pendant 4-5 minutes.
- # Rajoutez dessus, de l'eau brulante avec du sel. Laissez cuire le couvercle fermé dans une température haute puis basse pendant 17 minutes.
- # Pendant que le riz est en cuisson, grillez les keftas en même temps.
- # Quand le riz est cuit, rajoutez les keftas dessus. Couvrez une serviette en papier sur la casserole. Laissez reposer 20 minutes.
- # Après le repos, mélangez légèrement puis servez.

N-B: Selon votre volonté, vous pouvez rajouter 1 petit oignon râpé dans le kefta, dans ce cas vous n'êtes pas obligé de mouiller le pain rassis.