



Riz Intérieur

İç Pilav



1,5 tasses de riz
1 tasse de café d'huile végétale
1 tasse à café raisins de Corinthe
2 cuillères à soupe de pistache
Un foie de poulet
Un gésier de poulet
1 cuillère à café de quatre épices
1 cuillère à café de sel
½ botte d'aneth frais
1 cuillère à café de poivre noir
2,5 tasses de bouillon de poulet

- # Mouillez le riz dans l'eau salée tiède pendant ½ heure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, laissez chauffer puis rajoutez les pistaches.
- # Après le rajoute des pistaches, rajoutez les raisins de Corinthe, après une minute de cuisson, rajoutez un foie et un gésier de poulet.
- # Après 5 minutes de cuisson, rajoutez le riz et laissez cuire quelque minutes.
- # Rajoutez dessus du bouillon de bœuf et les épices.
- # Quand le bouillon de bœuf bouilli, baissez la température et laissez cuire pendant 12 minutes.
- # Rajoutez de l'aneth finement haché avant de retirer du four, puis mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole et laissez reposer.

N-B: Ce riz est plutôt préparé pour le bourré de dinde.