



Riz aux Aubergines

Patlıcanlı Pilav



2 tasses de riz
1 tasse à thé d'huile végétale
3 tasses d'eau bouillante
2 aubergines
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile

- # Nettoyez le riz et laissez attendre ½ heure pendant l'eau salée tiède.
- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pour sortir le gout pimenté, puis sortez de l'eau, rincez, filtrez, séchez et coupez finement en morceau.
- # Grillez les aubergines dans l'huile chauffant et sortez sur une serviette en papier.
- # Mettez dans une casserole de l'huile, laissez chauffer rajoutez le riz rincé et filtré.
- # Laissez cuire l'huile et le riz pendant 4-5 minutes.
- # Rajoutez dessus, 3 tasses d'eau brulante et du sel.
- # Laissez à haute température puis à basse température pendant 17 minutes.
- # Rajoutez les aubergines grillés avant de retirer du four. Mélangez le riz légèrement sans les détériorer. Mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole et laissez reposer.

N-B: Vous pouvez préparer ce riz selon votre volonté, en rajoutant de l'oignon vert finement coupé.