



## Riz aux Anchois

Hamsili Pilav



½ kg d'anchois  
2 tasses de riz  
1 tasse à thé d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de pistache  
1 cuillère à soupe de raisins de Corinthe  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf

- # Laissez attendre le riz dans l'eau salée.
- # Laissez griller dans une poêle les pistaches et les raisins de Corinthe séparément, filtrez l'huile puis sortez dans un autre bol.
- # Mettez un tasse de thé d'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez le riz attendu et filtré.
- # Laissez cuire le riz, puis rajoutez 3 verres d'eau, laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 17-20 minutes et rajoutez les pistaches et les raisins.
- # Après la cuisson du riz, mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole et laissez cuire 20 minutes.
- # Huilez un plat capable de résister à la température du four, placez dessus serrement les anchois nettoyé, sans arêtes et la tête enlevé.
- # Rajoutez le riz sur les anchois.
- # Rajoutez les anchois restant sur le riz.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade des anchois.
- # Servez chaud.

**N-B:** Le riz aux anchois est un plat aimé de la région de la mer noire.