



Riz Buhara

Buhara Pilavi



2 tasses de riz
200 gr de viande d'agneau
1,5 tasse à thé d'huile végétale
2 carottes
2 cuillères à soupe d'amandes
3 tasses d'eau
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à café de poivre noir

Mouillez le riz dans l'eau tiède et salée.

Laissez griller la viande d'agneau dans peu d'huile, rajoutez de la carotte râpé, mélangez, fermez le couvercle et retirez du four.

Mettez l'huile restant dans une autre casserole, quand elle chauffe, rajoutez les amandes dont la peau lors du bouillonnement.

Rajoutez dessus, le riz mouillé et filtré puis laissez cuire le riz avec les amandes.

Rajoutez sur le riz, le mélange de viande préparé d'avance puis mélangez.

Rajoutez 3 verres d'eau, du sel, du poivron noir et fermez le couvercle. Laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20 minutes.

Après la cuisson, mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole et laissez reposer.

N-B: Selon votre volonté vous pouvez griller les carottes râpé séparément avant de rajoutez dans le pat.