Riz du Ramadan

Ramazan Pilavı

½ kg. de viande haché de boeuf
1 oignon
1 tasse de nouilles
1 tasse de pois chiches
2 tasses de riz
1 cuillere a soupe de beurre
1 tasse de thé d'huile de tournesol
5 tasses d'eau
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel

Trempez les pois chiches la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'a qu'elle devienne molle. #Mettez dans une casserole ou cocotte minute, la viande avec l'oignon rapé, du sel et 5 verres d'eau.Laisser cuire.
Rajoutez dans une autre casserole du beurre et de l'huile de tournesol. Quand elle chauffe , rajoutez les nouilles et laissez cuire jusqu'a qu'elle devient rose.
Rajoutez dessus, le riz trempé et filtré. Laissez griller 5 minutes.
Ensuite rajoutez les pois chiches, la viande avec l'oignon, le sel et le poivre noir puis fermez le couvercle.
Quand elle est au point de bouillir baissez la température puis laisser cuire encore 10 minutes. Mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole.Fermez le feu et laissez reposer ½ heure.
Enfin mélangez le riz avec une fourchette large sans détériorer.

N-B: Le riz du ramadan contient des nouilles qui rassasi. Il est conseillé de consommer le matin,avant le jeune.