



Riz de Büryan

Büryan Pilavı



½ kg. viande d'agneau
3 tasses de riz
3 oignons
1 tasse de tomates râpées
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de beurre
3 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Pour commencer, mettez le riz bien nettoyé dans l'eau salé et tiède. Laissez attendre ½ heure. Puis lavez jusqu'à que l'amidon disparaît et filtrez.
- # De l'autre côté, mettez 3 cuillère a soupe d'huile de tournesol dans une casserole. Quand elle grille, rajoutez la viande et laissez griller 15 minutes. Rajoutez les oignons finement rapées. Grillez-les un moment.
- # Puis rajoutez les tomates rapées et du sel. Laissez cuire jusqu'a qu'elle prenne la forme d'une sauce. Enfin rajoutez 3 verres d'eau chaude et laissez cuire jusqu'a que la viande se ramolli.
- # Faites fondre le beurre dans une autre casserole. Rajoutez le riz. Laissez griller environ 5 minutes.
- # Versez le riz dans un plat de cuisson. Rajoutez sur le riz, le mélange de viande.
- # Couvrez le plat avec du papier aluminium et laisser cuire dans un four préchauffé a 190 degrés pendant 20-25 minutes.
- # Saupoudrez du poivre noir apres avoir sorti du four.Laissez reposer pendant ½ heure puis servez apres avoir mélangé attentivement.

N-B: Le riz de Büryan est une recette de la région de Rumeli.