



Riz Simple

Sade Pilav



2 tasses de riz
1 cuillère à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'huile végétale
4 tasses d'eau ou de bouillon
1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans une casserole, du beurre, de l'huile végétale, du bouillon de bœuf et du sel. Laissez bouillir.
- # Pendant ce temps, nettoyez le riz, lavez sans laisser attendre dans l'eau, puis sortez dans le filtre.
- # Laissez le riz filtré dans l'eau bouillante. Mélangez puis fermez le couvercle de la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 5 minutes, puis à basse température pendant 15 minutes ce qui fait un total de 20 minutes.
- # Mettez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant 1/2 heure.
- # A la fin du temps, mélangez le riz sans écraser. Placez dans un bol légèrement mouillé, puis retournez à l'envers dans une assiette.

N-B : Le riz qui est préparé de cette manière est appelé « riz naturel ». Si l'eau est après la grillade du riz, il est appelé « Riz naturel grillé ».