Riz De Cage

Kafes Pilavı

2 tasses de riz
½ kg de viande de poulet
1 oignon moyen
1 cuillère à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'huile végétale
3 tasses de bouillon de poulet
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
60 pistaches
Pour la Cage;
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse à thé d'eau
1 œuf
1 pincée de sel
De la farine tant que possible

Laissez attendre le riz dans l'eau chaude, salée et au citron, pendant ½ heure. Passez dans l'eau froide puis filtrez.
Mettez dans une casserole, du beurre et de l'huile végétale. Quand les huiles se réchauffent, rajoutez de l'oignon sec finement haché puis laissez cuire.
Quand les oignons deviennent transparent, rajoutez la viande de poulet. Laissez cuire à moyenne température en mélangeant de temps en temps, pendant 15 minutes.
Puis rajoutez du riz, et laissez cuire tous les ingrédients pendant au moins 10 minutes. Rajoutez du sel, du poivron noir et du bouillon de bœuf. Fermez le couvercle de la casserole.
Laissez cuire le riz pendant 5 minutes à haute température, puis 15 minutes à moyenne température. Mettez une serviette entre le couvercle et la casserole puis laissez reposer pendant ½ heure.
Pendant ce temps, préparez les ingrédients pour la cage. Mettez dans un bol, de la margarine fondu, un œuf, du sel et de l'eau. Rajoutez de la farine au fur et à mesure, jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains.
Ouvrez la pâte à l'aide d'un rouleau, à la taille d'un plat de cuisson.
Huilez une casserole en acier ou en aluminium avec du beurre.
Coupez des bandes de la largeur d'un doigt. Mettez les bandes dans la casserole, en forme de plus, puis placez les autres pour former une cage.
Après avoir placé les bandes, mettez dans les parties qui sont vides, de la pistache.
Mélangez le riz puis placez dans la cage sans trop appuyer.
Fermez le bandes qui déborde dans les côtés, sur le riz. Laissez cuire au four à 180 degrés.
Tournez à l'envers dans une assiette, après 10 minutes de la sortie du four. Servez chaud.

N-B : Ce plat est préparé dans les journées spéciales pendant la période ottomane.