Riz Aux Abricots

Kayısılı Pilav

2 tasses de riz
12 abricots secs
1 cuillère à café de l'intérieur du noyau d'abricot
1 cuisse de poulet
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à café de sel
3 tasses de bouillon de poulet

Pour commencer, mouillez le riz dans l'eau chaude et salée. Laissez bouillir l'intérieur du noyau d'abricots un petit moment. Sortez la peau fine. Mouillez les noyaux pour qu'ils gonflent un peu.
Mettez de l'huile végétale et du beurre dans une casserole. Quand ils se mélangent et chauffe, rajoutez les abricots coupés en petit morceau avec les noyaux d'abricots. Laissez cuire.
Quand les noyaux d'abricots deviennent rose, rajoutez le riz lavé et filtré.
Laissez cuire le riz jusqu'à qu'il devient solide. Rajoutez de la cuisse de poulet bouillis. Tournez quelquefois.
Enfin rajoutez du sel et du bouillon de bœuf puis fermez le couvercle. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que le riz bouilli, puis à basse température pendant 18-20 minutes.
Fermez avec une serviette absorbant et laissez reposer pendant au moins ½ heure.
Servez selon votre volonté.

N-B : Si vous ne trouvez pas de noyaux d'abricots, vous pouvez prendre des amandes.