



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Riz Du Château

Saray Pilavi



2 tasses de riz
1 oignon
15-20 châtaignes
6 abricots secs
1 tasse à thé d'amandes
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol
½ cuillère à soupe de beurre
½ cuillère à thé de cannelle
½ cuillère à thé de piment de la Jamaïque
1 cuillère à thé de sucre en poudre
1 cuillère à thé de poivre noir
2 cuillères à thé sel
3 tasses de bouillon de bœuf

Faites une coupure sur chaque châtaigne. Laissez bouillir dans une casserole avec un peu d'eau ou dans une cocotte-minute. Mouillez les abricots secs avec de l'eau chaude pour qu'ils gonflent. Tenez les amandes dans l'eau chaude un petit moment puis enlevez la peau fine.

Laissez attendre le riz dans l'eau tiède et salée pendant ½ heure. Puis lavez dans l'eau froide et filtrez.

Mettez de l'huile végétale dans une casserole, quand l'huile chauffe à moyenne température, rajoutez les amandes. Laissez cuire jusqu'à que les amandes deviennent jaunes.

Rajoutez un oignon coupé finement, et laissez cuire jusqu'à que l'oignon n'ait plus d'eau.

Rajoutez les abricots coupé en petit morceau, puis les châtaignes bouillis, épluché de la peau intérieur et extérieur et séparé en 2-3 morceaux.

Laissez cuire quelques instants puis prenez les ingrédients en filtrant, de façon à laisser de l'huile dans la casserole.

Rajoutez du beurre sur l'huile végétale qui reste, mélangez puis rajoutez du riz et laissez cuire pendant 5 minutes.

Rajoutez dans le riz, de la cannelle, du piment de Jamaïque, du sucre granulé, du sel et les amandes grillés. Mélangez puis rajoutez 3 tasses de bouillon de bœuf. Fermez le couvercle de la casserole.

Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes, puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.

Mélangez de façon à ne pas écraser le riz puis servez.

N-B : Ce riz est une recette préparé à partir du 17ème siècle, dans les châteaux ottoman.