



Riz Aux Prunes

Erikli Pilav



2 tasses de riz
1 tasse à thé d'amandes
½ tasse de thé de pistache de pin
½ tasse de thé pistaches d'Antep
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de piment de la Jamaïque
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau
Pour le mélange de Prune ;
2 tasses de prunes noires et sèches
2 tasses d'eau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de sucre granulé
Pour la pâte ;
1 œuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ tasse d'eau
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible

- # Lavez les prunes, rajoutez 2 tasses d'eau et laissez cuire à moyenne température jusqu'à que les prunes gonflent.
- # Puis filtrez l'eau qui reste en plus. Rajoutez du sucre granulé et de l'huile d'olive. Tournez à basse température. Sortez les pépins quand ils refroidissent.
- # Laissez attendre le riz dans l'eau tiède et salée pendant ½ heure. Pendant ce temps, tenez les amandes les pistaches dans l'eau chaude. Puis sortez la peau fine.
- # Mettez du beurre et de l'huile végétale dans une casserole. Quand l'huile chauffe à moyenne température, rajoutez les deux sortes de pistaches avec les amandes. Laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaunes.
- # Rajoutez le riz lavé et filtré puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Rajoutez du sel, du poivre noir, de la cannelle, du piment de Jamaïque et 3 tasses d'eau. Fermez la casserole et laissez cuire pendant 10 minutes à moyenne température. Puis réglez le four à basse température et laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Placez une serviette absorbant sur la casserole, laissez reposer pendant ½ heure. Préparez la pâte pendant ce temps : Mettez dans un bol de pétrissage, 1 œuf, de l'huile d'olive, de l'eau et du sel. Mélangez le contenu. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide.
- # Ouvrez la pâte sur une surface farinée au diamètre de 30-35 cm. Faites des trous avec différents forme comme les moules à pâtes, alliances etc.
- # Huilez une casserole aluminium de taille moyenne. Placez la pâte préparée dans la casserole. Laissez dépasser la pâte qui reste sur la casserole.
- # Rajoutez sur la pâte qui est dans la casserole, la moitié des prunes puis la moitié du riz. Puis rajoutez les prunes et le riz étage par étage. Fermez les bouts de pâte qui dépasse, par-dessus.
- # Laissez cuire le riz au four à 180 degrés jusqu'à qu'elle grille. Tournez à l'envers sur une assiette.

N-B : Ce riz était préparé dans la période ottomane et qui est en train d'être oublié.