



Riz Mengen

Mengen Pilavi



2 tasses de riz
2 piments vert
2 tomates
10 champignons de taille moyenne
4 oignons frais
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile végétale
2,5 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Laissez attendre le riz dans un bol qui contient de l'eau chaude, du sel et quelque gouttes de jus de citron.
- # Préparez les légumes pendant ce temps. Sortez les noyaux des piments, coupez finement. Épluchez les tomates et coupez en petit morceaux. Nettoyez les oignons, hachez séparément la partie verte et blanche. Enfin coupez les champignons pour qu'ils noircies pas.
- # Mettez de l'huile végétale et du beurre dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez les piments, la partie blanche des oignons et les champignons. Laissez cuire jusqu'à que les champignons deviennent juteuse.
- # Rajoutez le riz lavé et filtré, avec la partie verte des oignons.
- # Laissez cuire le riz à haute température jusqu'à qu'il devient transparent.
- # Rajoutez du sel, du poivre noir et les tomates. Tournez quelquefois.
- # Enfin rajoutez du bouillon de bœuf et fermez la casserole. Laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, mettez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer 20 minutes puis servez.

N-B : Ce riz est une recette traditionnelle. Dans l'originale, on utilise 3 cuillères à soupe de beurre seulement.