



## Fermeture à La Pâte à Filo

Yufkalı Kapama



3 pâtes à filo  
2 tasses de riz  
7 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
½ cuillère à soupe de beurre  
500 gr. de viande de poulet  
2 oignons moyens  
1 tasse à thé d'amandes  
2 Tasse de thé pois chiches  
2 cuillères à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
3 tasses d'eau  
Pour huiler ;  
1 tasse à thé d'huile végétale

# Laissez attendre le riz dans l'eau salée tiède pendant ½ heure.

# Mettez dans une petite casserole, 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol, de la viande de poulet. Quand la viande est cuite, rajoutez l'oignon coupé en mi-rond. Rajoutez enfin du sel et du poivre noir.

# Mettez dans une autre casserole, 4 cuillères à soupe d'huile végétale et ½ cuillère à soupe de beurre. Rajoutez les amandes quand l'huile chauffe. Laissez cuire jusqu'à qu'elles deviennent rose.

# Rajoutez le riz par-dessus. Laissez cuire puis rajoutez la viande de poulet cuit, les pois chiches bouillis et 3 tasses d'eau. Laissez cuire à haute température puis à basse température pendant 20-22 minutes.

# Coupez les pâtes en forme de plus. Ouvrez le premier triangle sur la table, huilez avec une brosse puis placez 2 pâtes dessus.

# Placez les pâtes de cette façon, dans un bol. Remplissez l'intérieur avec du riz. Prenez les pâtes qui dépassent et mettez dans un plat de cuisson huilé.

# Quand toutes les pâtes sont finit mettez l'huile qui reste dessus, et laissez cuire au four à 185 degrés jusqu'à la grillade.

N-B : Ce riz est préparé avec la pâte à filo faite à la main dans la région de l'Anatolie centrale.