



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.