



## Riz d'Égée

Ege Pilavi



3 tasses de riz  
1 petit Poulet  
1 tasse à thé de pistache  
1 tasse à thé d'amande  
30 pâtes spaghetti  
1,5 tasse à thé d'huile végétale  
2 cuillères à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
4,5 tasses de mélange d'eau et de bouillon de bœuf

- # Laissez cuire le poulet dans 5 tasse d'eau jusqu'à qu'il devient mou. Laissez attendre le riz dans l'eau chaude et salée pendant 1 heure. Tenez les amandes dans l'eau brulante pendant 2-3 minutes, sortez la peau intérieure et enlevez la peau extérieure des pistaches.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les spaghetti cassés à la longueur de 2 doigts. Laissez cuire jusqu'à qu'elle devient jaune.
- # Sortez les spaghetti de l'huile en filtrant. Rajoutez dans la même huile, les amandes et les pistaches. Quand elles deviennent jaunes, rajoutez le riz lavé et filtré.
- # Laissez cuire les ingrédients pendant 4-5 minutes. Rajoutez les spaghetti et le poulet séparé de la peau et des os.
- # Mélangez puis rajoutez du sel, du poivre noir et du mélange d'eau et de bouillon de bœuf.
- # Laissez cuire couvert à moyenne température pendant 10 minutes, puis à basse température pendant 12 minutes.
- # Mettez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole, puis laissez attendre pendant ½ heure. Mélangez légèrement puis servez.

N-B : Ce riz est un plat qui se vent dans les rues à Izmir.