



Riz De Mariage Aux Aubergines

Patlıcanlı Düğün Pilavı



5 aubergines
½ kg de viande de bœuf
1 oignon sec
2 tasses de riz
8-10 pièces de poivron noir
2 cuillères à soupe de beurre
3,5 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillères à café sel
Pour la grillade :
2 tasses d'huile végétale

- # Mettez la viande de bœuf dans une casserole, rajoutez l'oignon sec épluché en entier, du poivron noir et 4-5 tasses d'eau. Laissez bouillir à moyenne température.
- # Épluchez toute la peau des aubergines. Coupez en long de façon pas trop fine. Mettez dans l'eau salée.
- # Sortez les aubergines qui n'ont plus le goût piquant. Séchez puis laissez griller dans l'huile.
- # Lavez le riz, filtrez l'eau et laissez cuire dans le beurre.
- # Pendant ce temps, sortez la viande bouillie, dans un filtre. Prenez les poivrons noirs et les oignons puis jetez.
- # Étalez la viande bouillie, dans une casserole au fond plat. Placez les aubergines au-dessus de façon à dépasser de la casserole.
- # Rajoutez le riz sur les aubergines puis fermez les bouts d'aubergines qui dépassent sur le riz.
- # Mettez du sel dans 3,5 tasse de bouillon de bœuf, mélangez puis versez sur le mélange d'aubergine.
- # Fermez le couvercle de la casserole. Laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20-22 minutes.
- # Après la cuisson, mettez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer au moins ½ heure puis retournez sur une assiette. Vous pouvez saupoudrer des amandes selon votre volonté.

N-B : Ce riz est une recette qui se prépare dans les mariages à Mersin.