



Riz Hidrellez

Hidrellez Pilavi



2 tasses de boulgour grossier
2 oignons moyen
1 pincée de safran ou de curry
2 carottes moyennes
½ cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de piment de la Jamaïque
1 cuillère à café de graines de sésame
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel
6 cuillères à soupe d'huile végétale
3,5 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf
Pour la surface ;
1 tasse de thé broyées noix

- # Mettez de l'huile dans une casserole. Rajoutez de l'oignon quand elle chauffe à moyenne température.
- # Quand les oignons sont cuits, rajoutez des carottes coupé un peu plus grand qu'une allumette, du boulgour et du safran ou du curry.
- # Laissez cuire 3-4 minutes, puis rajoutez 3,5 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau.
- # Fermez le couvercle puis laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 15 minutes.
- # Rajoutez dans le riz qui est en cuisson, du sel, du poivre noir, du sésame, du piment de Jamaïque et de la cannelle. Mélangez l'ensemble. Laissez cuire à basse température avec le couvercle fermée pendant 1-2 minute.
- # Retirez le riz du four et laissez reposer pendant ½ heure. (Pas besoin de mettre une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole)
- # Mettez le riz chaud dans une assiette. Saupoudrez des noix battues puis servez en compagnie d'oignon frais.

N-B : Ce riz est préparé dans les festivals de Hidrellez dans l'Anatolie.