



Riz Aux Pistaches

Fistikli Pilav



2 tasses de riz
1 tasse de thé de pistaches
1 grosse carotte
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf

- # Mouillez le riz avec de l'eau chaude et salée de façon à couvrir et laissez attendre ½ heure. Pendant ce temps, laissez attendre les pistaches dans l'eau chaude pour enlever la peau intérieure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les pistaches. Laissez cuire 1-2 minutes puis rajoutez des carottes râpés.
- # Laissez cuire les carottes avec les pistaches jusqu'à qu'il ne reste plus de liquide. Rajoutez du riz avec du sel. Laissez cuire l'ensemble.
- # Enfin rajoutez de l'eau fraîche ou du bouillon de bœuf, mélangez puis fermez la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Retirez du feu.
- # Mettez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole puis laissez reposer pendant au moins ½ heure.
- # Au moment du service, mouillez un bol, placez le riz dans le bol et retournez dans une assiette.

N-B : 80% des pistaches consommé, sont produite dans la région de Gaziantep.