



Kirdo

Kirdo



2 tasses de boulgour
1 gros oignon
250 gr. de bœuf haché
2 tasses de yaourt
2 tasses d'eau
8 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel

- # Mettez de l'huile de tournesol dans une casserole, rajoutez des oignons finement hachés et ½ cuillère à café de sel. Laissez cuire.
- # Rajoutez de la viande haché et laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide. Rajoutez le riz lavé puis laissez cuire quelques minutes et retirez du feu. Laissez refroidir 10 minutes.
- # Pendant ce temps, préparez du ayran avec du yaourt, de l'eau et ½ cuillère à café de sel. Rajoutez de l'ayran dans le mélange de riz tiède. Mélangez puis placez au feu à moyenne température.
- # Fermez la casserole, laissez cuire 17 minutes puis retirez du feu. Laissez reposer pendant 15 minutes sans ouvrir le couvercle.
- # Mélangez puis rajoutez du beurre fondu selon votre volonté. Servez chaud.

N-B : Kirdo est un Riz aimé d'Erzincan. Dans la région, on remplace la viande haché par de la viande rouge cuite.