



Riz Aux Firik

Firikli Pilav



1 tasse de riz firik
1 tasse de riz boulgour
1 tasse de pois chiches
250 gr. de viande de bœuf
1,5 tasse à thé d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
3,5 tasses de bouillon de bœuf

- # Lavez, nettoyez puis mouillez les pois chiches dès la veille. Laissez bouillir le lendemain avec l'eau.
- # Rajoutez de l'eau sur la viande, qui dépasse d'un doigt. Laissez bouillir dans une casserole ou une cocotte-minute.
- # Sortez la viande dans un filtre. Rajoutez de l'eau sur le bouillon de bœuf obtenu de façon à remplir 3,5 tasses. Laissez bouillir en versant dans une casserole.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, de la pâte de piment, du sel, du poivre noir, du pois chiche, du firik et du boulgour lavé. Fermez la casserole puis laissez cuire à basse température pendant 20 minutes.
- # Pendant ce temps, laissez cuire la viande bouillie, dans l'huile d'olive jusqu'à qu'elle soit rouge.
- # Rajoutez la viande pendant la cuisson de riz. Mélangez 2-3 minutes puis laissez reposer pendant 15-20 minutes. Servez chaud.

N-B: Le firik est un riz spécial de la région de Gaziantep. Si vous ne trouvez pas de Firik, vous pouvez utiliser seulement du riz boulgour.