



Kabune

Kabune



3 tasses de riz
½ kg. De bœuf désossé
2 oignons
3 piments
8 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe de beurre
1,5 cuillère à café de sel
4,5 tasses de bouillon de bœuf

- # Laissez bouillir la viande puis disséquez. Laissez attendre le riz dans l'eau tiède et salée pendant ½ heure. Puis lavez le riz et filtrez l'eau.
- # Mettez 8 cuillères à soupe d'huile végétale dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez le riz et laissez cuire. (10 minutes)
- # Prenez le riz cuit dans un autre bol. Mettez dans la même casserole, les oignons coupés en demi-cercle et mélangé avec ½ cuillère à café de sel.
- # Rajoutez la viande, puis les piments.
- # Enfin rajoutez le riz par-dessus, en appuyant dessus. Rajoutez du beurre en morceaux. Saupoudrez du sel et rajoutez du bouillon de bœuf. Né mélangez pas.
- # Fermez la casserole, Laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 15 minutes.
- # A la fin du temps, retirez du feu. Placez une serviette absorbante puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # Ramenez le bas du riz en haut sans écraser puis laissez reposer pendant 10 minutes.
- # Mettez dans une assiette puis ramenez à table.

N-B : Kabune est un Riz à la viande de la région d'Isparta.