



Uruc Kapamasi

Uruç Kapamasi



4 tasses de riz
750 gr. de viande d'agneau
1,5 tasses de Pois chiches
4 piments verts
2 oignons
2 tomates moyennes
½ paquet de beurre (125 gr.)
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel
6 tasses d'eau

- # Lavez les pois chiches dès la veille, puis mouillez. Laissez bouillir le lendemain jusqu'à qu'elles se ramollissent.
- # Mettez dans une casserole, de la viande, des oignons haché finement, des piments dénoyautés et coupé en gros morceaux, et des tomates épluchés et coupé en petit morceaux.
- # Laissez cuire jusqu'à que la viande absorbe son liquide, puis rajoutez du sel et du poivre noir et mélangez.
- # Pendant ce temps, nettoyez le riz, laissez attendre dans l'eau salée et tiède. Puis lavez avec beaucoup d'eau froide.
- # Mélangez la viande cuite avec les pois chiches puis mettez l'ensemble dans une petite casserole.
- # Tournez la petite casserole sur un plat avec côtés. Rajoutez 6 tasses d'eau, Quand l'eau bouilli, rajoutez du beurre et du sel. Quand le beurre fond, rajoutez le riz.
- # Quand le riz devient chaud, réglez le four à basse température. Laissez cuire encore 10 minutes puis retirez du four.
- # Laissez reposer le riz pendant 15 minutes. Mélangez le riz délicatement sans retirez la casserole. Videz la viande qu'il y a dans la casserole.
- # Servez chaud.

N-B : L'uruç est connu dans la région de Beypazari à Ankara. Des bols en terre sont préparés pour ce plat.