



Riz Au Cerveau

Beyinli Pilav



2 tasses de riz
1 morceau de cerveau de bœuf
1,5 tasse à thé d'huile de
3 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de sel

- # Laissez attendre le riz dans l'eau salée et tiède. Pendant ce temps, tenez le cerveau dans l'eau froid.
- # Puis coupez le cerveau à la taille d'une noisette.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez le riz lavé et filtré.
- # Laissez cuire le riz jusqu'à qu'il prend une forme gras. Rajoutez du sel et de l'eau tiède.
- # Enfin, étalez le cerveau tout au-dessus. Fermez la casserole sans mélanger.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Retirez du four puis placez une serviette absorbant entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez sans écraser le riz et le cerveau.
- # Servez selon votre choix.

N-B : Vous pouvez utiliser 3 cerveaux de mouton à la place 1 cerveau de bœuf.