



Riz Du Berger

Çoban Pilavi



2 tasses de riz
250 gr. De viande d'agneau en cubes
1 tomates
1 piment
1 oignon moyen
3 morceaux d'oignons frais
1 tasse de pois chiches
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de beurre
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
2,5 tasses d'eau

- # Lavez les pois chiches, nettoyez puis mouillez dans l'eau fraîche. Laissez bouillir le lendemain avec le même eau.
- # Mouillez le riz dans l'eau tiède qui contient quelques gouttes de jus de citron et du sel.
- # Pendant ce temps, coupez l'oignon finement, laissez cuire dans l'huile jusqu'à qu'il devient jaune. Puis rajoutez la viande et laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez la tomate coupé en petit morceaux et le piment coupé finement. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez 2,5 tasses d'eau chaude et laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez du beurre, du pois chiche bouilli, de l'oignon frais finement haché, du poivron noir, du sel et du riz attendu dans l'eau tiède.
- # Fermez le couvercle, laissez cuire à basse température pendant 20 minutes. Placez une serviette entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer 20-30 minutes.
- # Mélangez le riz sans détériorer puis servez chaud.

N-B: N'utilisez pas le beurre pendant la cuisson des oignon car ils brûleront, utilisez plutôt pendant la préparation du riz pour faire sortir le goût.