



## Riz Erler

Erler Pilavi



2 tasses de riz  
1 morceau de poitrine de poulet  
1 tasse de thé pistaches  
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol  
1 cuillère à café de sel  
3 tasses de bouillon de poulet

- # Placez la poitrine de poulet dans la casserole, rajoutez de l'eau de façon à dépasser un peu. Laissez bouillir jusqu'à qu'elle ramollie.
- # Pendant ce temps, laissez attendre le riz dans l'eau salée et tiède pendant ½ heure. Puis lavez quelquefois dans l'eau fraîche et prenez dans un filtre.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les pistaches et le riz. Laissez cuire environ 10 minutes.
- # Puis rajoutez la viande de poulet disséqué et du sel puis tournez quelquefois.
- # Enfin, rajoutez du bouillon de bœuf et fermez la casserole. Laissez cuire à moyenne température pendant 20 minutes. Couvrez avec une serviette absorbant puis laissez reposer ½ heure.
- # Mélangez le riz à la fin du temps, puis servez chaud.

**N-B:** Vous pouvez préparer ce riz avec des amandes.