



Riz Enzade

Enzade Pilavi



2,5 tasses de riz
½ kg. De viande de bœuf coupé en cubes
1 tasse de tomates râpé
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillère à café de sel
2,5 tasses d'eau

- # Mettez du beurre de l'huile dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez la viande.
- # Laissez cuire à température moyenne pendant 10 minutes puis à basse température couvert pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, mouillez le riz dans l'eau tiède qui contient quelques gouttes de jus de citron et du sel. Laissez attendre au moins ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez du râpe de tomate, 1 cuillère à café de sel et du poivron noir puis laissez cuire 5 minutes.
- # Étalez le mélange de viande et de tomate avec une cuillère en bois, puis rajoutez le riz attendu dans l'eau, sans déformez le mélange.
- # Rajoutez 1 cuillère à café de sel qui reste. Rajoutez 2,5 tasses d'eau chaude et fermez la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 17-20 minutes. Retirez du feu, placez une serviette entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, tournez le riz dans une assiette sans déformer.

N-B: Dans la préparation de ce riz, il faut utiliser une casserole avec le fond plat.