



## Riz A La Viande Pastirma

Pastirmali Pilav



2 tasses de riz  
15 tranches de viande Pastirma  
15 champignons  
2 oignons moyens  
4 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de beurre  
8 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
1 cuillère à café de poivre en poudre non piquant  
1,5 cuillère à café de sel  
3 tasses d'eau ou de bouillon

# Laissez attendre le riz dans l'eau salée pendant ½ heure. Préparez pendant ce temps, le mélange au Pastirma.

# Coupez finement les oignons, rajoutez dans 4 cuillères à soupe d'huile puis laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaune. Rajoutez les champignons coupé à ½ cm puis les gousses d'ails. Laissez cuire jusqu'à que les champignons absorbent leur liquide.

# Puis rajoutez le Pastirma finement haché, ½ cuillère à café de sel, et du poivron rouge en poudre. Laissez cuire pendant 5 minutes puis retirez du feu.

# Lavez le riz mouillé dans l'eau tiède puis sortez dans un filtre.

# Mettez dans une autre casserole, 1 cuillère à soupe de beurre, 4 cuillères à soupe d'huile végétale, quand elle chauffent à moyenne température, rajoutez le riz.

# Laissez cuire le riz puis rajoutez du sel et du bouillon de bœuf. Fermez le couvercle puis laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes.

# Placez une serviette absorbante sur la casserole puis laissez reposer pendant ½ heure.

# A la fin du temps, mélangez le riz et le mélange de Pastirma sans écraser le riz.

# Placez le riz dans un bol puis tournez sur une assiette et servez.

**N-B:** Si vous écarter les gousses par le milieu, l'odeur naturel des ail va se sentir dans le riz, ce qui va donner un goût différent.