



Riz Sultan Resat

Sultan Reşat Pilavı



2 tasses de riz
1,5 tasse à thé d'huile
3 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau
1 cuillère à café de sel
Pour le Kefta ;
300 gr. Bœuf haché
1 petit oignon
1 tranche épaisse de pain rassis
1 pincée de sel
1 pincée de poivre noir
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1,5 tasses à thé d'eau

Nettoyez le riz, puis laissez attendre dans l'eau tiède, salée au citron pendant ½ heure. A la fin du temps, nettoyez avec de l'eau fraîche quelques fois. Sortez dans le filtre.

Mettez 1,5 tasse d'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez du riz filtré et du sel. Laissez cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement pendant 5 minutes.

Rajoutez 3 tasses de bouillon de bœuf ou d'eau. Laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole puis laissez reposer pendant ½ heure.

Pendant ce temps, préparez le kefta du riz ; Râpez des oignons dans le pain rassis, mélangez le contenu. Rajoutez de la viande haché, du sel et du poivron noir. Pétrissez puis faites des keftas en forme de bille.

Mettez 4 cuillères à soupe d'huile végétale dans une grande poêle, rajoutez les keftas quand l'huile chauffe. Laissez cuire les keftas, puis rajoutez 1,5 tasse de pâte de tomate mélangé dans l'eau tiède. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minute à basse température.

Mélangez le riz reposé sans casser le riz. Placez dans un bol mouillé, puis tournez sur une assiette plate.

Placez les keftas sur le riz puis servez.

N-B: Vous pouvez remplacez la pâte de tomate par des tomates selon la saison.