



Riz Aux Poireaux

Pirasalı Pilav



2 tasses de riz
2 poireaux moyens
100 gr. De viande de boeuf haché
1 tasse à thé d'huile végétale
3 tasses d'eau
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel

- # Nettoyez le riz, puis mouillez dans l'eau chaude et salée pendant ½ heure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez la viande haché, puis laissez cuire.
- # Rajoutez la partie blanche et verte des poireaux en les coupant finement. Laissez cuire jusqu'à que les poireaux apparaissent secs. (environ 20 minutes)
- # Puis rajoutez le riz nettoyé, lavé et filtré.
- # Laissez cuire tous les ingrédients pendant 5 minutes à moyenne température, puis rajoutez du sel, du poivron noir et de l'eau chaude. Fermez la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 5 minutes puis à basse température pendant 15 minutes.
- # Retirez le riz du four, couvrez avec une serviette absorbante et laissez reposer pendant au moins ½ heure.
- # Placez dans un bol légèrement mouillé, puis tournez sur une assiette.

N-B: Ce riz appartient aux régions de la mer noire.