



## Riz Aux Courgettes

Kabaklı Pilav



2 courgettes moyennes  
2 tasses de riz  
1 tasse à thé d'huile de tournesol  
½ cuillère à soupe de beurre  
2 morceaux d'oignons frais  
1,5 cuillère à café de sel  
3 tasses d'eau ou de bouillon  
Pour la surface ;  
De l'aneth

- # Lavez le riz, puis mouillez dans l'eau tiède pendant au moins ½ heure.
- # Hachez finement la partie blanche des oignons frais, puis laissez cuire dans une poêle avec la moitié de l'huile indiqué.
- # Quand les oignons sont cuites à moitié, rajoutez les courgettes râpés puis mélangez. Laissez cuire couvert pendant au moins 10 minutes sans rajouter de sel.
- # Mettez l'huile qui reste, dans une autre casserole, quand elle chauffe, rajoutez le riz filtré puis laissez cuire sans casser pendant 5 minutes.
- # Rajoutez le mélange de courgette dans le riz en train de cuire. Rajoutez du sel puis 3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf.
- # Fermez la casserole, laissez cuire à haute température pendant 10 minutes, à basse température pendant 10 minutes.
- # Couvrez le riz aux courgettes, avec une serviette absorbante, laissez reposer au moins ½ heures.
- # Au moment du service, mouillez le bol, puis placez le riz, et tournez sur l'assiette plate.
- # Mettez de l'aneth puis ramenez à table.

**N-B:** Si vous rajoutez du sel pendant la cuisson des courgettes, cela déstabilisera la quantité d'eau du riz.