



Riz Mayhos

Mayhoş Pilav



2 tasses de riz
2 tasses d'oignons verts hachés finement
Jus d' ½ citron
1 tomate
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillère à café de sel
3,5 tasses de bouillon de bœuf

- # Hachez finement la partie verte des oignons frais de façon à obtenir 2 tasses. Épluchez les tomates puis coupez en petit morceaux.
- # Lavez le riz avec beaucoup d'eau froide sans laisser attendre dedans.
- # Mettez dans une casserole, du beurre et de l'huile végétale. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez le riz et laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate et du sel puis mélangez.
- # Quand l'odeur de la pâte de tomate disparaît, rajoutez les oignons frais, les tomates et du jus de citron. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez enfin, du bouillon de bœuf, laissez cuire à moyenne température puis à basse température pendant 20-22 minutes.
- # A la fin du temps, placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Mélangez le riz sans détériorer puis servez.

N-B: Vous pouvez rajoutez du safran lors de la cuisson du riz.