



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Riz Otlı

Otlı Pilav



2 tasses de riz boulgour
1 botte d'oignons frais
½ bouquet de persil
½ bouquet d'aneth
1 poignée de menthe fraîche
½ tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre en poudre
½ cuillère à café de poivre noir
2 cuillère à café de sel
2,5 tasses d'eau

Nettoyez le riz, mettez dans un bol creux, rajoutez de l'eau chaude, puis laissez attendre le riz dedans jusqu'à que l'eau refroidit.

Versez la moitié de l'huile d'olive dans la casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez la partie blanche finement coupé des oignons. Quand les oignons se ramollissent, rajoutez 2,5 tasse d'eau. Quand elle bouillit, rajoutez le riz, fermez la casserole, et laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes.

A la fin du temps, rajoutez la partie verte des oignons coupé finement, du persil, de la menthe, de l'aneth, l'huile d'olive qui reste, du sucre granulé, du poivron noir et du sel.

Mélangez le riz sans détériorer, fermez la casserole puis laissez cuire à basse température pendant 10 minutes.

Retirez du four, laissez reposer, servez tiède ou froid. Le goût sera plus bon si vous consommez le lendemain.

N-B: Ce riz peut servir de garniture à côté des plat de poisson ou de viande.