



## Riz Aux Épinards

Ispanaklı Pilav



2 tasses de riz  
1 oignon  
1 petite botte d'épinards  
1 tasse à thé d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à café de sel  
3,5 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand l'huile chauffe, rajoutez l'oignon coupé en petit morceau avec du sel. Laissez cuire jusqu'à que les oignons perdent leur volume.
- # Rajoutez du riz lavé et non attendu dans l'eau puis laissez cuire 5 minutes.
- # Puis rajoutez de l'eau ou du bouillon de bœuf. Laissez cuire la casserole fermé à haute température pendant 5 minutes puis à basse température pendant 15 minutes.
- # Placez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole, puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, mettez dans une casserole, 2 cuillères à soupe d'huile végétale et les épinard lavés. Mélangez puis fermez le couvercle. Laissez cuire à basse température pendant 20-25 minutes puis retirez du feu.
- # Séparez le riz en trois. Rajoutez les épinards dans la première partie puis mélangez. Rajoutez de la pâte de tomate mélangé avec ½ tasse à café d'eau, dans la deuxième partie. Ne rajoutez rien pour la troisième partie.
- # Mouillez un plat, placez le mélange de riz aux épinards en premier, puis rajoutez le riz sans ingrédients, et enfin rajoutez le riz à la pâte de tomate.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 10-15 minutes. Tournez sur les assiettes.

**N-B:** Vous pouvez rajoutez comme troisième couleur, une carotte cuite.