



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

Riz De Dagistan

Dağıstan Pilavı



2,5 tasses de riz
3 pommes de terre moyennes
3 tomates moyennes
3 oignons moyens
½ poulet
1 tasse de pois chiches
5 cuillère à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillère à café de sel
3 tasses de bouillon de poulet

- # Placez le poulet dans une casserole, rajoutez de l'eau jusqu'à couvrir le poulet puis laissez bouillir.
- # Laissez bouillir les pois chiches et les pommes de terre. Laissez attendre le riz dans l'eau tiède et salée pendant environ 1 heure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons coupé en petit morceau. Laissez cuire jusqu'à que l'oignon absorbe son liquide. Mettez de côté.
- # Dans la préparation de ce riz, utilisez une casserole au fond plat et moins creux. Placez la casserole sur le four, rajoutez la moitié du beurre et laissez fondre.
- # Étalez au fond de la casserole, la viande de poulet disséqué, puis rajoutez les pommes de terre bouilli, les oignons grillé, les tomates épluchés et coupés en petit morceau, les pois chiches bouillies et enfin le riz lavé. (Placez chaque étage en appuyant dessus)
- # Rajoutez 1 cuillère à soupe de beurre qui reste, sur le mélange. Saupoudrez du sel et du poivron noir. Rajoutez le bouillon de bœuf tout doucement.
- # Fermez la casserole puis laissez cuire à moyenne température pendant 20 minutes puis à basse température pendant 10 minutes.
- # Retirez du four mais ne couvrez pas avec une serviette, laissez reposer pendant ½ heure sans ouvrir le couvercle.
- # Tournez la casserole sur une assiette puis ramenez à table.

N-B; Dagistan est une république turque autonome appartenant à la Russie. Sa capitale est Mochaçkale.