



## Riz Ouzbek

Özbek Pilavi



2 tasses de riz  
2 carottes moyennes  
1 oignon  
250 gr. De viande en cubes  
4 gousses d'ail  
1 tasse de thé de raisins secs  
½ cuillère à café de piment de Jamaïque  
½ cuillère à café de cannelle  
1,5 cuillère à thé de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
3 tasses de bouillon de bœuf  
1 tasse de thé d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe de beurre

- # Laissez cuire la viande dans la casserole sans rajouter de l'huile jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Rajoutez 3 tasses d'eau puis laissez bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Pendant ce temps, mouillez le riz dans l'eau tiède salée et au citron. Coupez l'oignon finement, lavez les gousses d'ails avec la peau. Coupez les carottes comme des allumettes. Mouillez le raisin sec.
- # Sortez la viande bouillie dans le filtre, si il reste moins de 3 tasses d'eau, rajoutez de l'eau.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile et du beurre puis placez à haute température. Rajoutez les oignons puis laissez cuire.
- # Puis rajoutez les carottes et les gousses d'ails. Laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez le riz puis laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Rajoutez du raisin, du sel, du poivron noir, du piment de Jamaïque, de la cannelle, la viande bouillie et 3 tasses de bouillon de bœuf. Mélangez puis fermez la casserole.
- # Laissez cuire le riz à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette entre la casserole et le couvercle puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Mélangez le riz sans écraser puis servez.

N-B; Il y a différentes recettes de ce riz. La source de la recette de Mutevazi lezzetler provient d'un cuisinier ouzbek.