



Foie Aux Riz

Pirinçli Ciğer



1 foie de mouton
1 poignée de riz
2 oignons sec
6 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour le mélange ;
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour la surface ;
7-8 branches de persil

- # Nettoyez la foie, puis coupez en petit morceaux et en longueur. Prenez dans un bol creux. Rajoutez du lait et du citron, puis laissez reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
- # A la fin du temps, prenez la foie du mélange puis mettez dans un filtre. Ne lavez pas. Coupez les oignons en forme de demi-cercle.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons. Laissez cuire.
- # Rajoutez les foies filtrés, laissez cuire à haute température.
- # Puis rajoutez du riz lavé et 1 tasse d'eau chaude. Fermez le couvercle de la casserole. Laissez cuire à basse température pendant 15-20 minutes.
- # Prenez dans une assiette. Rajoutez du persil haché.

N-B: Vous pouvez rajoutez des oignons finement haché avant de retirer du feu.