

JALILEH



REZA



ZZ

ZZ





4 loups



2 heures



moyen



1h30

## RECETTE DU TAHCHIN (GÂTEAU SALÉ DE RIZ AU SAFRAN)



4 TASSES DE RIZ BASMATI

8 CUEILLÈRES À SOUPE DE YAOURT

UNE DEMI-TASSE DE SAFRAN INFUSÉ

UNE DEMI-TASSE

D'HUILE DE TOURNESOL

4 ŒUFS

SEL

2 CUEILLÈRES À SOUPE D'EAU DE ROSE

- 1** CUISEZ LE RIZ DANS UNE CASSEROLE D'EAU BOUILLANTE PENDANT 15 MINUTES. ENSUITE, ÉGOUTTEZ-LE DANS UNE PASSOIRE ET METTEZ-LE DE CÔTÉ.
- 2** DANS UN GRAND BOL, BATTRE LES ŒUFS AVEC LE SAFRAN.
- 3** INCORPORER LE YAOURT ET BIEN MÉLANGER. AJOUTER L'HUILE DE TOURNESOL ET CONTINUER DE MÉLANGER.
- 4** ASSAISONNER AVEC DU SEL ET AJOUTER L'EAU DE ROSE, PUIS MÉLANGER À NOUVEAU. AJOUTER LE RIZ CUIT À LA PRÉPARATION.
- 5** PRENDRE UN PLAT À FOUR RECTANGULAIRE ET LE GRAISSER LÉGÈREMENT AVEC UN PEU DE BEURRE. VERSER LA PRÉPARATION DANS LE PLAT ET METTRE AU FOUR. LAISSER CUIRE À 200 DEGRÉS PENDANT 1 HEURE ET 30 MINUTES.

WAOoUH

WOLF  
FOOD  
FiGHT