

JALILEH



REZA



25 loups



2 heures



moyen



1h



KUBBAH SIGNATURE



2,5 KG DE RIZ BASMATI, TREMPÉ DANS L'EAU TIÈDE PENDANT 1H

5 PETITES POMMES DE TERRE, PELÉES ET COUPÉES EN DÉS

3 CUILLÈRES À CAFÉ DE CURCUMA SEL

1,25 KG DE VIANDE HACHÉE DE BŒUF

2 BOTTES DE PERSIL, HACHÉES

5 OIGNONS, HACHÉS

500 G DE POIS CASSÉS, TREMPÉS DANS L'EAU CHAUDE PENDANT 1H

300 G DE ZERESHK (ÉPINE-VINETTE)

3 CUILLÈRES À CAFÉ D'ADVIEH (MÉLANGE D'ÉPICES IRANIEN)

1 CUILLÈRE À SOUPE DE CITRON VERT SÉCHÉ EN POUDRE

HUILE D'OLIVE

1

FAIRE CUIRE LE RIZ ET LES POMMES DE TERRE DANS DE L'EAU AVEC DU CURCUMA ET DU SEL PENDANT ENVIRON 20 MINUTES JUSQU'À CE QUE TOUTE L'EAU SOIT ABSORBÉE. LAISSER REFROIDIR. PRÉPARER LA FARCE EN FAISANT REVENIR LES OIGNONS DANS DE L'HUILE D'OLIVE, PUIS AJOUTER LA VIANDE HACHÉE ET CUIRE PENDANT 10 MINUTES À FEU MOYEN.

2

AJOUTER L'ADVIEH, LE CITRON VERT SÉCHÉ EN POUDRE ET LE SEL, CUIRE PENDANT 2 MINUTES. INCORPORER LE PERSIL HACHÉ ET CUIRE ENCORE 2 MINUTES. AJOUTER LE ZERESHK ET LAISSER MIJOTER ENCORE 2 MINUTES : LA FARCE EST PRÊTE. RÉDUIRE EN PURÉE LE RIZ ET LES POMMES DE TERRE REFROIDIS.

3

ÉTALER LA PÂTE OBTENUE ENTRE DEUX FEUILLES DE FILM ALIMENTAIRE JUSQU'À UNE ÉPAISSEUR HOMOGENE DE 5 MM. DÉCOUPER DES CERCLES DANS LA PÂTE AVEC UN EMPORTE-PIÈCE CIRCULAIRE. PLIER CHAQUE CERCLE EN DEMI-CERCLE ET SCELLER LES BORDS POUR FORMER UN TACO.

4

FAIRE FRIRE LES DEMI-CERCLES DE PÂTE DANS DE L'HUILE CHAUFFÉE À 190 °C PENDANT ENVIRON 3 MINUTES JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT DORÉS. ÉGOUTTER SUR DU PAPIER ABSORBANT.

5

GARNIR CHAQUE TACO DE FARCE.



WAOoUH

WOLF
FOOD
FiGHT