

# Melting popote

Les goûts d'ailleurs

Shakila Rasouli

Afghanistan



## Gabuli Pilaf

Plat de riz afghan

## Kofta

Boulettes de viande

## Baklava

4 personnes

## Gabuli Pilaf

### Ingrédients

660 g	de riz
2	de carottes
70 g	de raisins secs
800 g	de viande de mouton
2	oignons
1	paquet de safran
1 dl	d'huile
50 g	d'amandes blanches effilées
	Sel, cumin

## Kofta

### Ingrédients

600 g	de viande hachée
200 g	d'oignons râpés
	ail râpé
1	paquet de safran
	coriandre en poudre
1	paquet de coriandre frais
	sauce tomate
200 g	de pois chiches décortiquées
	curcuma, poivre noir, poivre rouge, paprika, sel

### Préparation

Chauffer l'huile, faire revenir un peu les carottes préalablement râpées.  
Ajouter les raisins secs.  
Sortir les deux ingrédients de la casserole.  
Faire frire la viande dans la même casserole.  
Ajouter l'oignon haché et verser de l'eau et laisser cuire.  
Faire bouillir le riz et séparer l'eau et quand 80% de celle-ci est cuite.  
Ensuite on ajoute les ingrédients sur le riz et on laisse à feux doux et c'est prêt au bout d'une heure.

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble, former des boulettes et faire frire sous forme donnée dans de l'huile.  
Faire revenir un peu l'oignon râpé et ajoutez la sauce de tomate.  
Ajoutez de l'eau et laissez cuire les boulettes de viande.



2024

## Baklava

### Ingrédients

- 950 g de pâte prête
- 1 paquet de pistaches
- 400 gr de beurre
- 1 paquet de sucre
- 1 citron

### Préparation

Mettre 5 couches de pâte et appliquer du beurre sur chaque couche.

Verser les pistaches.

Mettre encore 5 couches avec du beurre.

Découper le modèle qui vous plaît.

Mettre au four à 180 degrés pendant 35 minutes.

Verser le sirop à base de sucre.

Attendre 3 heures jusqu'à ce que le sirop soit absorbé.

