



Riz au citron

- 2 cuillères à soupe de ghee ou d'huile
- 1 cuillère à soupe de pois chiches fendus (Chana dal)
- 1 cuillère à soupe de lentilles graminées noires à peau fendue (Urad dal)
- 1 cuillère à soupe de graines de moutarde (Rai)
- 1 piment rouge séché entier cassé (facultatif)
- 10-12 feuilles de curry (Kadi Patta)
- 1/4 c. À thé d'Asafoetida (Hing) (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de gingembre émincé
- 1 cuillère à thé de curcuma moulu (poudre de Haldi)
- 1 cuillère à thé de sel ajuster au goût
- 2 tasses de Riz Basmati rincé
- 2 1/4 tasses d'eau
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1/4 tasse d'arachides grillées (et / ou noix de cajou)

Instructions

Mettre le Instant Pot en mode sauté et faites chauffer l'huile. Ajouter chana dal et urad dal. Faites-les sauter pendant environ une minute jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter les graines de moutarde, le piment rouge sec, les feuilles de curry, l'asafoetida et le gingembre. Mélangez et faites sauter pendant 30 secondes pendant que les graines de moutarde grésilles.

Ajouter la poudre de curcuma et le sel. Bien mélanger.

Ajouter le riz et l'eau. Incorporer le jus de citron. Appuyez sur Annuler et fermez le couvercle avec l'évent en position de fermeture (sealing).

Démarrer l'instant pot en mode manual/pressure cook high pendant 4 minutes.

Lorsque l'instant pot sonne, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes.

Ensuite, relâchez rapidement la pression manuellement.

Ajouter les cacahuètes grillées. Mélanger doucement le riz avec une fourchette tout en mélangeant les cacahuètes dans le riz.

Le riz au citron est prêt à être apprécié!

Remarques

Si vous n'avez pas de cacahuètes grillées, vous pouvez les faire rôtir dans le pot instantané avant de commencer la recette. Ajoutez 1-2 cuillères à soupe de ghee et ajoutez les cacahuètes grillées dedans. Sortez-les et continuez avec la recette ci-dessous. Vous pouvez également ajouter des noix de cajou grillées si vous le souhaitez.

Vous pouvez utiliser du citron vert ou des citrons pour faire ce plat. Le citron vert est généralement un peu plus acide que les citrons, alors ajustez la quantité de jus à votre goût. Cette recette a été créée dans un pot instantané DUO60 de 6 pintes

<https://pipingpotcurry.com/instant-pot-lemon-rice/>