**PRZAFGhanistan Qaubili pilaf végétarien**

1 oignon coupé en dés   
80g de lentilles vertes   
1/4 c. de cannelle moulue 1/4 c. clou de girofle moulu   
1/4 c. cardamome moulue 1/2 c. de cumin moulu   
 1/2 c. garam masala   
2 carottes 1 c. sucre   
110g de raisins secs   
80g amandes blanchies   
 2 tasses de riz basmati   
 1/2 c. safran   
huile pour la friture 1 verre ½ d'eau   
  
Faire revenir les oignons jusqu'à coloration dorée. Ajouter le sel et épices (sauf pour le safran). Ajouter l'eau et les lentilles. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les lentilles soient prêts.   
  
Une fois les lentilles cuites ajouter le riz, le safran et l'eau. Veillez à ne pas ajouter trop d'eau : elle devrait s'évaporer pendant la cuisson. Assaisonner avec le sel et le poivre au goût et laisser mijoter jusqu'à ce que le riz soit tendre.   
  
Couper les carottes en fins bâtonnets. Faites-les frire dans de l'huile végétale avec le sucre jusqu'à tendreté. Ajouter les raisins secs et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient gonflés. Enfin, ajoutez les amandes en prenant soin qu'elles ne brûlent pas.   
  
Servir le riz surmonté avec les amandes, les carottes et les raisins secs.