Riz De Boulgour Aux Feuilles De Vigne

Asma Yapraklı Bulgur Pilavı



25-30 feuilles fraîches de vigne
2 tasses boulgour
2 oignons
4 gousses d'ail
1 poivron rouge
2 poivrons verts
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses d'eau
Pour la surface:
1 cuillère à soupe de beurre

Hachez les feuilles finement. Coupez les oignons, les piments et les ails très finement.
Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Placez à moyenne température puis rajoutez des oignons et du sel puis laissez cuire.
Rajoutez les piments puis laissez cuire jusqu'au ramollissement. Rajoutez de la pâte de tomate et de piment.
Rajoutez les feuilles après quelques minutes, puis le boulgour et les ails hachés. Faites cuire encore un peu.
Rajoutez du poivron noir, du flocon de piment rouge et de l'eau. Fermez le couvercle.
Baissez la température puis faites cuire encore 10 minutes. Faites fondre le beurre pendant ce temps.
Versez du beurre juste avant de retirer du feu puis mélangez.
Faites reposer pendant 15 minutes puis servez.

N-B; Cette recette appartient à Gaziantep.

© ml.md (Français) Recette #: 1996 | Nom de la recette: Riz De Boulgour Aux Feuilles De Vigne | l'Histoire : 19.03.2024 - 10:47