Riz De Boulgour Au Pétrin

Turşulu Bulgur Pilavı

2 tasses de boulgour
1 oignon sec
3 gousses d'ail
8 pétrins de piment
1 cuillère à soupe rempli de beurre
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses d'eau

Rajoutez des oignons haché finement et du beurre dans une casserole. Faites cuire à moyenne température.
Sortez les noyaux des pétrins. Coupez à la largeur d'un cm. Hachez les ails finement. Lavez les boulgours et filtrez l'eau.
Rajoutez du boulgour et du sel dans les oignons qui sont en train de griller. Faites cuire pendant quelques minutes.
Rajoutez les ails et le pétrin en même temps. Rajoutez ensuite de l'eau.
Fermez le couvercle de la casserole. Baissez la température quand le mélange bouilli. Retirez du feu 5 minutes plus tard.
Laissez reposer pendant 20 minutes. Mélangez puis servez.

N-B; Pour cette recette, il est conseillé vivement d'utiliser du pétrin de piment.