



## Piyaz De Haricot Aux Riz

Pirinçli Fasulye Piyazı



1,5 tasses de haricots secs  
1 tasse de riz  
3 tomates  
3 oignons moyens  
3 gousses d'ail  
5 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 cuillères à café de sel  
Jus d'un demi citron  
3 cuillères à soupe de vinaigre  
Pour plus élevée;  
6-7 brins de persil

- # Mouillez les haricots sec dès la veille, puis laissez bouillir avec la même eau le lendemain. Lavez le riz, rajoutez 2 tasse à thé d'eau, 1 cuillère à café de sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire à basse température jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Hachez 2 oignons secs finement puis placez dans une poêle. Rajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à thé de sel. Faites cuire jusqu'à quel les oignons rajaunissent.
- # Rajoutez des piments et des ails coupés finement. Retirez du feu quand les piments sont cuits à moitié.
- # Coupez un oignon sec en forme de cercle puis mélangez avec 1 cuillère à soupe de sel. Coupez les tomates en forme de cubes.
- # Prenez tous les ingrédients dans un grand bol. Rajoutez du jus de citron, du vinaigre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis mélangez.
- # Prenez dans un plat et saupoudrez du persil haché.

**N-B; Si vous préparez cette recette deux heures avant de ramener à table, le goût sera plus meilleur.**