



Riz De Boulgour Aux Ails

Sarimsaklı Bulgur Pilavi



2 tasses de boulgour
10 gousses d'ail
2 gros oignon
2 tasse à thé d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
Une demi-cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à soupe de menthe séchée
½ cuillère à café de sel de citron
½ cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à café de sucre
2,5 tasses d'eau

- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, rajoutez des oignons et des ails coupés finement avant que l'huile chauffe complètement. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que les ingrédients raptésissent.
- # Rajoutez de la pâte de tomate et de la pâte de piment. Tournez quelques fois puis rajoutez du sel de citron, du sel, de la menthe sec, du poivron noir et du sucre en poudre. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez du boulgour lavé et filtré puis laissez cuire encore 3-4 minutes.
- # Rajoutez enfin 2,5 tasses d'eau chaude. Fermez la casserole puis laissez cuire à moyenne température pendant 5 minutes puis à basse température pendant 15 minutes.
- # Retirez le riz du feu, puis laissez reposer pendant ½ heure sans ouvrir le couvercle. Puis mélangez et placez dans des bols mouillées. Tournez à l'envers sur une assiette.
- # Décorez selon votre choix, avec du persil, de la roca ou de l'aneth puis ramenez à table froid ou tiède.

N-B; Ce riz appartient à Gaziantep. Le sel de citron est remplacé par de la grenade.