



Riz De Boulgour Aux Fèves Fraiches

Taze Baklalı Bulgur Pilavı



½ kilo de fèves fraîches
2 tasses de blé de riz
5-6 tomates moyennes
2 poivron vert
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 oignon
1 tasse d'huile végétale
5-10 branche d'aneth
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel

- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons coupés finement.
- # Rajoutez du piment hachés finement et de la pâte de tomate. Faites cuire pendant 3-4 minutes.
- # Rajoutez les tomates épluchés et coupés en petit morceaux puis laissez cuire jusqu'à qu'il perd sa forme.
- # Rajoutez les fèves nettoyés des fils et coupé à la largeur d'un doigt. Puis rajoutez de l'eau chaude.
- # Quand le mélange commence à bouillir, rajoutez du boulgour lavés, puis laissez cuire pendant 12-15 minutes.
- # Rajoutez de l'aneth haché finement puis retirez du feu.
- # Laissez reposr un moment, puis servez.

N-B; Rajoutez l'aneth en dernier pour que l'odorat reste dessus.