



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Riz Aux Nouilles Et Aux Tomates

Şehriyeli Domatesli Pilav



2 tasses de riz
1,5 thé de thé de nouille d'orge
3 tasses de tomates râpées
1 tasse d'eau
1 sucre en morceau
1,5 tasse de thé d'huile
1 cuillère à café de sel

- # Râpez les tomates, passez dans un filtre puis jetez les pépins.
- # Prenez la râpe de tomate dans une casserole. Rajoutez la moitié de l'huile, de l'eau et du sucre. Laissez bouillir à moyenne température.
- # Pendant ce temps, mettez l'huile qui reste dans une autre casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les nouilles puis laissez cuire.
- # Rajoutez le riz lavé puis laissez cuire pendant 4-5 minutes.
- # Versez le mélange de tomate chaud, sur le riz qui est en train de cuire.
- # Fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 15 minutes à basse température.
- # Retirez du feu, mettez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mélangez puis servez.

N-B; Le sucre rajouté dans la tomate, permet d'éviter le goût amer des tomates.