



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.