



Riz De Sahur Aux Nouilles

Erişteli Sahur Pilavı



2 tasses de boulgour
1 tasse de nouilles
1 oignon
1 tasse de tomates râpé
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
5 tasses d'eau
1,5 tasse de thé d'huile
1 cuillère à café de sel

Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les nouilles. Laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent marrons.

Rajoutez des oignons hachés finement et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les oignons sont cuits.

Puis rajoutez le boulgour lavé, et tournez quelques tours. Rajoutez de la pâte de tomate et des tomates râpés.

Quand les tomates commencent à bouillir, rajoutez de l'eau. Fermez le couvercle de la casserole.

Quand le mélange est au point de bouillir, laissez cuire encore 12-15 minutes.

Laissez reposer ½ heure avant de mélanger puis servez.

N-B; Ce riz permet de couper l'appétit donc il est idéal pour le sahur.