



## Riz De Boulgour Aux Sehriye

Şehriyeli Bulgur Pilavı



1 tasse de Sehriye  
2 tasses de boulgour  
1 oignon moyen  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de beurre  
1 cuillère à café de sel  
5 tasses de bouillon

- # Mettez de l'huile d'olive et du beurre dans une casserole. Quand elle fond et chauffe à moyenne température, rajoutez les sehriye et du sel. Faites cuire.
- # Rajoutez de l'oignon haché finement. Faites cuire jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez de la pâte de tomate puis faites cuire 2-3 minutes jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Rajoutez le riz boulgour lavés et filtrés. Tournez pendant 3-4 minutes puis rajoutez du bouillon de boeuf.
- # Fermez la casserole, baissez la température quand le mélange est au point de bouillir. Faites cuire pendant 8 minutes puis retirez du feu.
- # Laissez reposer pendant 15-20 minutes sans rien mettre dessus.
- # Mélangez puis servez.

**N-B;** Vous pouvez remplacer la pâte de tomate avec 1 tasse de tomate râpés pendant la saison. Vous mettrez 1 tasse de bouillon de boeuf en moins.