



Tubercules Au Mélange

Terbiyeli Yerelması



1 kg de tubercules
1 carotte
1 oignon
1 tasse de café de riz
1,5 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre de
2 cuillères à café de sel
1,5 tasses d'eau
Pour la sauce:
1 œuf
1 citron
1 cuillère à café de farine
Pour la surface:
10-15 branches d'aneth

- # Épluchez les tubercules. Jetez dans l'eau qui contient du citron pour qu'elles noircissent pas.
- # Faites cuire les oignons hachés finement dans l'huile. Rajoutez des carottes coupés en petit morceaux. Fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Coupez les tubercules selon votre volonté, puis rajoutez dans le mélange d'oignon qui est en train de cuire.
- # Rajoutez du riz, du sucre, du sel et de l'eau chaude puis fermez la casserole. Laissez cuire environ 20 minutes.
- # Mélangez les ingrédients du mélange, rajoutez de la soupe qui est en train de bouillir pour rendre plus tiède. Rajoutez dans le plat puis mélangez.
- # Rajoutez enfin de l'aneth puis retirez rapidement du feu.
- # Servez tiède.

N-B; Les tubercules sont des légumes qui se ramollissent très vite. Pour cela il faut faire attention pendant la grillade.