



Poireau à la Viande Haché

Kıymalı Pirasa



1 kg. De poireau de largeur moyenne
200 gr. de viande haché
1 oignon grand
1 tomate
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse à café d'huile végétale
2 cuillères à soupe de riz
1,5 cuillère à café de sel
1 grande carotte

- # Coupez les oignons, laissez cuire dans l'huile, puis rajoutez la viande et mélangez sans arrêt.
- # Fermez le couvercle de la casserole, attendez que la viande absorbe son liquide puis rajoutez de la pâte de tomate.
- # Quand la viande est cuite, rajoutez les carottes coupé en rond et 2 verres d'eau chaude, puis rajoutez du riz.
- # Quand les carottes sont cuites légèrement, rajoutez les poireaux coupé avec 3 cm de largeur.
- # Quand les poireaux sont cuit légèrement, rajoutez une tomate râpée.
- # Laissez cuire dans une température moyenne pendant 40-45 minutes.
- # Servez chaud.

N-B: Le jus de citron est un élément indispensable à côté des recettes de poireaux.