Pourpier à la Viande

Etli Semizotu

1 kg. De pourpier
200 gr. de viande de bœuf
1 oignon
1 tomate mûre et grande
2 cuillères à soupe de riz
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate

Laissez cuire les oignons, puis après la cuisson, rajoutez la viande de bœuf.
Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez la tomate râpé. Quand les tomates sont cuites rajoutez les pourpiers.
Laissez cuire les pourpiers pendant 10 minutes sans liquide. Puis rajoutez du riz, de l'eau chaude et du sel et laissez cuire pendant 20 minutes.
Servez chaud.

N-B: Vous pouvez remplacer les pourpiers par des épinards. (Bouillir les légumes disparait les vitamines des légumes.