



Poireau au Poulet

Tavuklu Pirasa



1 Kg. de poireau
200 gr. de viande de poitrine de poulet
2 gousses d'ail
2 carottes
1 oignon de taille moyenne
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à café de sel
Une poignée de riz
2 tasses d'eau chaude
6 cuillères à soupe d'huile végétale

Coupez la viande en petit morceaux et rajoutez dans l'huile chauffant dans la casserole.
Quand la viande de poulet absorbe son liquide, rajoutez de l'oignon finement hachée, de l'ail et des carotte coupé avec 2cm. de largeur.
Quand les carottes ramollissent légèrement, rajoutez de la pâte de tomate et du riz puis mélangez.
Enfin, rajoutez les poireaux coupé avec une largeur de 2 cm. Rajoutez du sel, tournez quelque fois puis rajoutez 2 verres d'eau chaud puis laissez cuire pendant 40-50 minutes.
Servez chaud.

N-B: Vous pouvez ne pas rajouter de la pâte de tomate et du riz.