



Riz De Boulgour Au Mélange Intérieur

İçli Bulgur Pilavı



250 gr de viande de bœuf haché
2 tasses boulgour
2 oignons
1 tasse de pistaches
1 tasse de noix
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de menthe séchée
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de beurre
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
3,5 tasses d'eau

- # Laissez dans un poêle, de la viande hachée et du beurre. Faites cuire la viande jusqu'à qu'il devient humide.
- # Rajoutez des oignons hachés finement puis faites cuire jusqu'à qu'ils deviennent transparents.
- # Rajoutez de la menthe, du poivron noir, du sel et des pistaches. Fermez le couvercle.
- # Mettez dans une autre casserole, de l'eau, un peu de sel et de l'huile.
- # Quand elle bouillie, rajoutez du boulgour lavé. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe le liquide.
- # Rajoutez le mélange de viande puis mélangez.
- # Faites reposer pendant ½ heure.

N-B; Cette recette appartient à la région de Gaziantep.