



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Mixtes De Poireau

Pirasa Karması



1 kg de poireau
1 tasse de farine de maïs
1 tasse de thé d'huile
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à thé de poivron noir
2 cuillères à thé de sel
1-2 tasses d'eau

- # Coupez les poireaux finement. Mettez de l'huile dans une casserole. Placez au feu puis rajoutez les poireaux quand l'huile chauffe.
- # Fermez le couvercle puis faites cuire jusqu'à que qu'ils se ramollissent.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, du poivron noir et du sel. Faites cuire encore quelques minutes.
- # Retirez du feu puis faites attendre jusqu'à qu'il devient tiède.
- # Rajoutez de la farine de maïs puis mélangez. Replacez à moyenne température.
- # Rajoutez de l'eau puis mélangez. Fermez le couvercle puis faites cuire encore 10 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette appartient à Samsun.