



Riz De Boulgour Au Pétrin

Turşulu Bulgur Pilavi



2 tasses de boulgour
1 oignon sec
3 gousses d'ail
8 pétrins de piment
1 cuillère à soupe rempli de beurre
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses d'eau

- # Rajoutez des oignons haché finement et du beurre dans une casserole. Faites cuire à moyenne température.
- # Sortez les noyaux des pétrins. Coupez à la largeur d'un cm. Hachez les ails finement. Lavez les boulgours et filtrez l'eau.
- # Rajoutez du boulgour et du sel dans les oignons qui sont en train de griller. Faites cuire pendant quelques minutes.
- # Rajoutez les ails et le pétrin en même temps. Rajoutez ensuite de l'eau.
- # Fermez le couvercle de la casserole. Baissez la température quand le mélange bouilli. Retirez du feu 5 minutes plus tard.
- # Laissez reposer pendant 20 minutes. Mélangez puis servez.

N-B; Pour cette recette, il est conseillé vivement d'utiliser du pétrin de piment.