



Poireaux à l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Pirasa



1 Kg. de poireau
2 grosse carotte
1 oignon petits
1 tasse à café de riz
½ tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de pâte de tomate
2 morceaux de sucre
1,5 cuillère à thé de sel
Pour plus;
7-8 branches de persil haché

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons hachés finement et des carottes coupés en rond. Laissez cuire jusqu'à que les ingrédients ramollissent.
- # Rajoutez dessus, des poireaux coupé à 2 doigts de largeur.
- # Écrasez la pâte de tomate dans un verre d'eau, puis versez sur le mélange poireau et enfin rajoutez du riz filtré.
- # Fermez le couvercle de la casserole, puis laissez cuire pendant 10 minutes. Rajoutez du sel et du sucre.
- # Laissez cuire encore 20 minutes avec le couvercle fermée, puis retirez du four. Laissez attendre pendant 30 minutes sans ouvrir le couvercle.
- # Mettez les poireaux à l'huile d'olive, dans l'assiette, puis saupoudrez du persil dessus.

N-B: Pour les plats qui peuvent se consommer le lendemain, à la conservation au réfrigérateur, on remarque que l'huile devient solide, ce cas montre que l'huile d'olives est de qualité.