



## Riz aux Tomates

Domatesli Pilav



2 tasses de riz  
1 tasse de tomates râpées  
2 tasses de bouillon de bœuf  
3,5 cuillères à soupe de margarine ou de beurre  
1 morceau de sucre  
Du sel

- # Laissez attendre le riz nettoyé 1/2 heure dans l'eau tiède.
- # Laissez chauffer l'huile dans une casserole, puis rajoutez le riz.
- # Laissez cuire le riz jusqu'à qu'elle devient mou.
- # Après la grillade, rajoutez du jus de tomate, du bouillon de bœuf, du sel et un morceau de sucre, puis mélangez.
- # Laissez cuire dans une température basse, retirez du four et mettez une serviette pour l'absorption.

N-B: Les tomates doivent être râpées et non coupées en morceau, sinon elle ne donne pas le même résultat.