



## Riz de boulgour au épices

Baharatlı Bulgur Pilavı



2 tasses de boulgour fin  
1 tasse à thé d'huile végétale  
2 oignons moyens  
2 cuillères à café de cassis  
2 cuillères à café de graines de sésame  
4 gousses d'ail  
2 cuillères à café de thym  
2 cuillères à café de menthe  
4 tasses d'eau  
1,5 cuillère à thé de sel  
1 cuillère à café flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de poivre noir

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez de l'oignon, quand l'oignon cuit, rajoutez des gousses d'ail.
- # Quand les gousses d'ails sont cuites à moitié, rajoutez du cassis et du sésame.
- # Laissez cuire le mélange jusqu'à qu'elle devient foncé.
- # Rajoutez le boulgour dans ce mélange, tournez quelquefois puis rajoutez tous les épices et mélangez.
- # Rajoutez de l'eau chaude, laissez cuire 17-20 minutes à moyenne température.
- # Mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole et laissez reposer 20 minutes.
- # Servez chaud ou froid.

N-B: Vous pouvez servir ce riz comme le kisir pendant les heures de thé.