



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

Lapa

Lapa



2 tasses de riz
1,5 tasse à thé d'huile végétale
4 tasses de tomates râpées
5,5 tasses d'eau
4 piments vert
1 gros oignon
2 cuillères à café de sel

- # Laissez attendre le riz dans l'eau salée pendant ½ heure. Puis lavez dans l'eau et sortez dans un filtre.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile végétale. Quand elle chauffe, rajoutez des oignons finement hachés, laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent transparent.
- # Rajoutez les piments dénoyautés, puis quand les piments deviennent jaune, rajoutez les tomates.
- # Laissez cuire les tomates à moyenne température. Rajoutez le riz, mélangez puis rajoutez de l'eau chaude et du sel 1-2 minute plus tard.
- # Laissez cuire la casserole couvert pendant 15 minutes. Puis contrôlez si elle est cuite ou pas. Le riz doit perdre sa forme et le mélange doit rester juteux.
- # Laissez reposer le lapa dans la casserole pendant 10 minutes.
- # Ramenez à table sans trop attendre.

N-B : Le lapa doit être consommé très rapidement. Si vous le réchauffez ultérieurement, le goût sera différent.