



Riz Yarma

Yarma Pilavi



1 tasse de Yarma d'asure
1 oignon moyen
2 gousses d'ail
2 piments vert
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel

- # Mouillez le yarma dès la veille, puis laissez bouillir le lendemain dans peu d'eau, puis filtrez l'eau.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile végétale. Quand elle chauffe, rajoutez l'oignon coupé finement et des gousses d'ail haché finement.
- # Quand les oignons deviennent transparent, rajoutez les piments dénoyautés, de la pâte de tomates et du sel.
- # Quand les piments deviennent jaune, rajoutez le yarma puis mélangez. Fermez la casserole, puis laissez cuire à basse température pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Le yarma doit être plus bouilli que d'habitude.