



Riz d'Orge Aux Vermicelles

Arpa Şehriye Pilavı



2 tasses de nouilles d'orge
1 tasse de tomate râpée
3 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf
4 piments vert
2 morceaux d'oignons frais
1 oignon moyen,
1,5 tasse à thé d'huile
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
2 cuillères à café de sel

Mettez dans une casserole, de l'huile végétale, placez à moyenne température puis rajoutez des oignons sec finement hachés.

Rajoutez des oignons frais et des piments, proche de la cuisson des oignons.

Rajoutez l'orge aux vermicelles avant que les piments et les oignons soient cuit complètement. Laissez cuire au moins 10 minutes.

Quand les orges prennent couleur, rajoutez les tomates râpés. Laissez cuire encore 2-3 minutes.

Rajoutez du sel et du flocon de piment rouge, puis rajoutez de l'eau ou de bouillon de bœuf froid. Fermez le couvercle de la casserole.

Laissez cuire à moyenne température pendant 17-20 minutes. A la fin du temps, il peut rester du liquide sur le riz. Éteignez le four.

Mettez une serviette en papier, entre le couvercle et la casserole. N'ouvrez pas le couvercle pendant a moins 1/2 heure.

A la fin du temps, ouvrez le couvercle de la casserole, prenez la serviette et mélange avec une fourchette.

Servez chaud

N-B : Vous pouvez préparer avec d'autre manière : Le vermicelle est grillé sans les autres ingrédients, puis sortez sur une assiette. Après avoir fait les manipulations comme en haut, rajoutez enfin le vermicelle.