



Riz De Boulgour Aux Fèves Secs

Kuru Baklali Bulgur Pilavi



1,5 tasses de haricots secs
2 tasses de blé
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1,5 cuillère à thé d'huile de coupe
5,5 tasses d'eau
2 cuillère à café de sel

- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez les oignons coupés et laissez cuire jusqu'à qu'il ne reste plus de liquide.
- # Rajoutez de la pâte de piment rouge et des haricots secs lavés. Rajoutez 3 tasses d'eau chaude.
- # Laissez cuire la casserole fermé à moyenne température pendant ½ heure. Pendant ce temps, lavez et filtrez le riz.
- # Ouvrez la casserole, si les haricots sont mous, rajoutez le riz, du sel et 2,5 tasses d'eau.
- # Laissez cuire pendant 15 minutes. Retirez du four et laissez reposer.
- # Servez tiède ou chaud.

N-B : Ce riz est préparé dans la région d'Antakya.