



## Riz Lolazli

Lolazlı Pilav



1 tasse de riz boulgour  
250 gr. d'haricot  
½ cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à café de sel  
1 oignon moyen  
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
2 tasses d'eau

- # Lavez les haricots, puis coupez à la largeur de deux doigts et mettez dans une casserole. Rajoutez 2 tasses d'eau et laissez bouillir avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
- # Rajoutez du boulgour sans verser l'eau bouilli, puis de la pâte de tomate et ½ cuillère à café de sel. Laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, mettez dans une autre casserole, de l'huile végétale, des oignons coupé finement et ½ cuillère à café de sel. Laissez cuire jusqu'à que les oignons se rapetissent.
- # Rajoutez les oignons grillés sur le riz en cuisson. Mélangez délicatement.
- # Laissez reposer 15-20 minutes sans ouvrir le couvercle et sans mettre de serviette absorbant.
- # Servez chaud.

N-B : Cette recette appartient à la région de Gaziantep. Les Haricots sont appelés Lolaz.