



Dugurcuk Lapa

Düğürçük Lapa



2 tasses boulgour fine
6 tasses de bouillon de bœuf
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à café de sel

- # Rajoutez ½ cuillère à café de sel dans le bouillon de bœuf. Laissez bouillir puis prenez à moyenne température et rajoutez le riz sec et fine.
- # Laissez cuire pendant 7-8 minutes en mélangeant de temps en temps. Le boulgour montre collant.
- # Mettez de l'huile dans une autre casserole. Quand elle chauffe, rajoutez de l'oignon coupé en petit morceau avec du sel. Laissez cuire.
- # Quand l'oignon devient transparent, rajoutez de la pâte de tomate, laissez cuire 1-2 minutes puis retirez du feu.
- # Prenez le riz dans une assiette. Versez l'oignon à la pâte de tomate.
- # Selon votre volonté, vous pouvez verser le mélange dans la casserole puis mélanger.

N-B : Düğürçük est le nom donné au boulgour en forme de poudre à Erzincan.