



Bugulama Aux Feuilles

Yaprak Buğulaması



2 tasses de boulgour
60-65 feuilles de vigne fraîches
1,5 tasse à thé d'huile d'olive
8 gousses d'ail
3 oignons moyens
1,5 cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
4 tasses d'eau

- # Lavez les feuilles puis coupez finement. Hachez finement les ails et les oignons secs.
- # Prenez les oignons et les ails dans une casserole. Rajoutez du sel, du poivre noir et de la pâte de tomate.
- # Rajoutez du boulgour, les feuilles de vignes, de l'huile d'olive et 4 tasses d'eau. Mélangez l'ensemble.
- # Fermez la casserole, laissez cuire pendant 20 minutes à moyenne température puis à très basse température pendant 10 minutes.
- # Retirez le riz du feu et laissez reposer pendant ½ heure sans ouvrir le couvercle. Mélangez l'ensemble.
- # Il est conseillé de servir tiède.

N-B : Ce riz est de la région de Gaziantep. Vous pouvez préparer avec n'importe quelle feuille mangeable.