



Riz Aux Pourpier

Semizli Pilav



2 tasses de boulgour grossier
2 tasses de pourpier
2 tasses de yaourt
1 tomate
5 oignons verts
2 gousses d'ail
8-10 brins de persil
6 cuillères à soupe d'huile végétale
2,5 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les ails et tournez quelquefois.
- # Rajoutez du boulgour lavé et laissez cuire jusqu'à que le boulgour devient solide.
- # Puis rajoutez 2 tasses d'eau et du yaourt mélangé avec ½ tasse d'eau.
- # Laissez cuire la casserole fermé à moyenne température pendant 20 minutes.
- # Pendant ce temps, hachez finement les pourpres, le persil et les oignons frais. Épluchez les tomates et coupez en petit morceau.
- # Rajoutez les ingrédients préparés, ainsi que du sel et du poivre noir. Mélangez l'ensemble. Laissez cuire avec le couvercle fermé à basse température pendant 5 minutes.
- # Laissez reposer pendant ½ heure puis ramenez à table.

N-B : Ce riz est une recette bien aimé de la région de Kastamonu.