



## Molhatali As

Molhatalı Aş



1 tasse de boulgour  
1 tasse de lentilles rouges  
1 gros oignon  
1 cuillère à café de pâte de piment rouge  
1 cuillère à café de pâte de tomate  
11 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de sel  
3,5 tasses d'eau

# Lavez les lentilles rouge dans l'eau froide. Filtrez puis mettez dans une casserole. Rajoutez 2 tasses d'eau, 1/2 cuillère à café de flocon de piment rouge et 3 cuillères à soupe d'huile végétale.

# Placez la casserole à basse température. Laissez cuire les lentilles jusqu'à qu'elles perdent leur forme en mélangeant de temps en temps.

# Rajoutez du boulgour lavé, de la pâte de tomate, de la pâte de piment, 1/2 cuillère à café de flocon de piment, du sel et 1,5 tasse d'eau chaude. Fermez la casserole puis laissez cuire à basse température pendant 20 minutes.

# Pendant ce temps, laissez cuire les oignons finement haché avec 8 cuillères à soupe d'huile végétale.

# Rajoutez la moitié des oignons dans le riz cuit. Mélangez et laissez reposer pendant 10 minutes.

# Rajoutez les oignons sur l'assiette pendant le service.

**N-B :** Ce riz est préparé dans la Région de Gaziantep.