



Riz de Nouille Au Poulet

Tavuklu Şehriye Pilavi



2 tasses de nouilles d'orge
250 gr. de Viande de poulet
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1,5 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau ou de bouillon de poulet
½ cuillère à café de sucre en poudre

Mettez la viande de poulet dans l'huile chaud qui se trouve dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose.

Rajoutez du cumin, du flocon de piment rouge, du poivre noir, du sucre granulé et du sel. Mélangez jusqu'à que la couleur du cumin apparait.

Puis rajoutez les nouilles, laissez cuire quelques minutes. Rajoutez du bouillon de poulet ou de l'eau. Quand il est au point de bouillir, mélangez puis fermez la casserole et réglez à basse température.

Laissez cuire le riz encore 10 minutes, mélangez une dernière fois, fermez la casserole puis retirez du feu.

Ramenez à table sans laisser reposer.

N-B : Vous pouvez rajoutez dans ce riz des épices comme du curry ou du gingembre en poudre.