



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Riz de Nouille Au Poulet

Tavuklu Şehriye Pilavı



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.