



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

Riz a l'Huile de tournesol et Aux Haricots

Zeytinyađlı Börülceli Pilav



1,5 tasses de riz
250 gr. De haricot
1 petit oignon
2 gousses d'ail
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
2,5 à 3 tasses d'eau

- # Nettoyez puis lavez les haricots. Coupez à une largeur de 1,5-2 cm de largeur. Placez dans une casserole. Couvrez les haricots avec de l'eau. Laissez bouillir les haricots à moyenne température jusqu'à qu'elles se ramollissent.
- # Sortez les haricots dans un filtre, séparez l'eau pour utiliser dans le riz.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile d'olive et de l'oignon haché finement. Laissez cuire à moyenne température sans les brûler jusqu'à qu'ils deviennent secs.
- # Rajoutez du riz mouillé non attendu dans l'eau et des gousses d'ails finement haché. Laissez cuire l'ensemble pendant 5 minutes.
- # Rajoutez les haricots filtrés puis laissez bouillir ensemble encore quelque minutes.
- # Puis rajoutez du sel et 2,5-3 tasses d'eau bouilli des haricots. (Si l'eau bouilli est peu, finissez avec de l'eau normale).
- # Laissez bouillir le riz à moyenne température pendant 20 minutes. Couvrez la surface avec des serviettes en papier puis laissez reposer pendant environ 1 heure.
- # Ramenez à table de façon tiède ou chaud.

N-B: Si vous laissez attendre le riz dans le réfrigérateur pendant 1 nuit, il sera plus bon.