



Pourpier Aux Poulet

Tavuklu Semizotu



2 bouquets de pourpier
250 gr. De viande de poulet
1 oignon
2 grosses tomates
2 poivrons vert
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse à thé de riz
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sel

- # Lavez les pourpiers, nettoyez puis coupez en quelque morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez de la viande de poulet. Laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Rajoutez les oignons coupés finement. Quand les oignons deviennent transparent, rajoutez les piment.
- # Quand les piments deviennent jaune, rajoutez des tomates râpés et du sel. Rajoutez du pourpier 1-2 minutes plus tard. Mélangez puis fermez le couvercle de la casserole.
- # Rajoutez de l'eau tiède et du riz, 10 minutes plus tard. Laissez cuire à basse température avec le couvercle fermée pendant 20 minutes puis retirez du feu.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Si vous séparez les légumes frais sans utiliser de couteau, ils protégeront leur vitamines.