

Recettes de boulettes de viande hachée au riz (Egypte)

POUR 8 PERSONNES | Préparation : 20 minutes | Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de boulettes de viande hachée il me faut :

- 1kg viande hachée
- 2 verres riz
- huile
- 3 gousses d'ail
- 1 verre persil haché
- 2 oignon
- 4 boites de sauce tomate
- sel /poivre



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de boulettes de viande hachée il me faut :

- cuillère en bois
- couteau
- planche a découper
- poêle
- passoire
- presse ail
- saladier
- verre
- casserole



Étapes pour la recette

1 Mettre la viande hachée dans le saladier

2 Haché le persil

3 Éplucher les oignons

4 Émincer les oignons

5 Éplucher les gousses d'ail (enlever le germe)

6 presser l'ail

7 Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Formez des petites boulettes avec les mains.

8 Faire frire les boulettes de viande dans une poêle avec un peu d'huile.

9 Les disposer sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.

10 Mettre de l'eau à chauffer dans une casserole. Dès que l'eau bout, mettre le riz et cuire 11 minutes

11 Égoutter le riz dans une passoire

12 Faites chauffer la sauce tomate dans une casserole.

13 Dès que ça bout, ajoutez les boulettes

14 Laissez mijoter 15 minutes avant de servir

Servir

BON APPÉTIT

