

RIZ TIEB / SCRIPT

Bonjour ! (en français, turc, ukrainien)

Aujourd'hui nous allons vous expliquer comment faire un riz tieb. Pour commencer, il faut 400 grammes de riz, 50 centilitres de tomate concentrée, un bouillon cube de poulet, du sel, du poivre, un poulet et 2 kilos de légumes (du chou, des carottes...). Selon vos goûts, vous pouvez ajouter du piment.

Tout d'abord, vous mettez de l'huile dans une cocotte et vous y mettez le poulet à dorer.

Vous retirez le poulet du plat.

Vous versez ensuite le concentré de tomate avec le bouillon, le sel, le poivre, les légumes et le riz.

Vous replacez le poulet et vous laissez mijoter pendant une heure.

Bon appétit !