

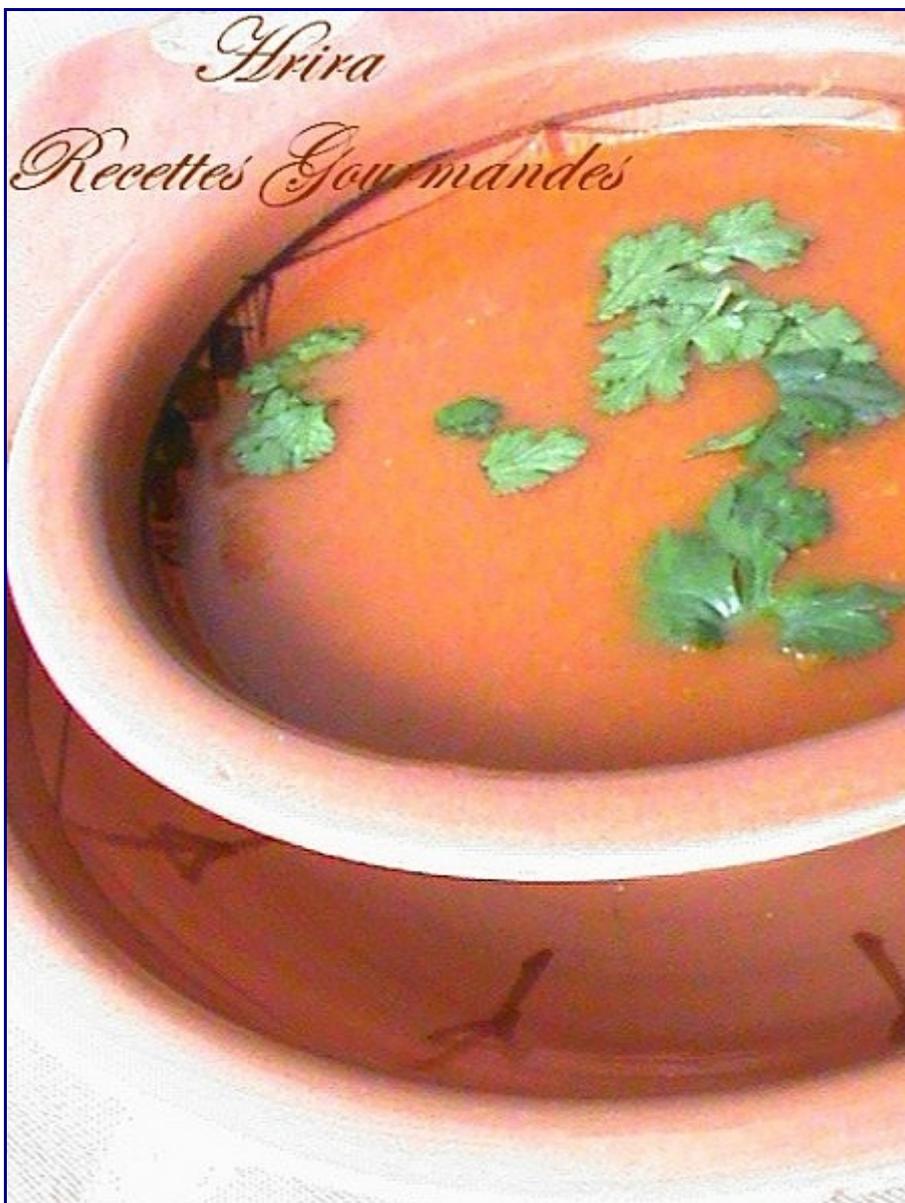


Je tiens à préciser que c'est une recette de hrira faite à ma façon et elle est simplifiée et se prépare en un rien de temps et je me rappelle quand je l'ai préparé pour ma belle famille, c'est toute la famille qui à aimé ma recette , alors a votre tour de découvrir ma recette fétiche que j'éset tellement bonne et très appréciée ma famille et par mes.

Ingrédients

- un ou deux morceaux de poulet*
- 2 oignons moyens*
- 2 gousses d'ail*

- 2 carottes moyennes
- une branche de céleri
- un bouquet de coriandre
- une boîte de tomate pelée
- 2 c à soupe de tomate concentrée
- sel, poivre, carvi
- huile
- farine pour lier



Préparation

Dans une marmite profonde, mettre 5 c à soupe d'huile, les morceaux de poulet, carottes coupés en deux, oignons coupés en deux, ail, céleri, coriandre, tomate pelée.

Saler , poivrer et 1/2 c à café de carvi.

Couvrir d'eau et laisser cuire.

Enlever les morceaux de poulet et laisser refroidir.

Mixer la hrira complètement.

Emiéter les morceaux de poulet et les remettre dans la hrira.

Rajouter un peu d'eau dans la hrira.

Rajouter 2 ou un peu plus de c à soupe de tomate concentrée.

Dans un verre d'eau rajouter 2 bonnes c à soupe de farine et là faire dissoudre complètement.

Verser le verre dans la hrira et remuer énergiquement.

Laisser cuire et arranger l'assaisonnement s'il le faut.



Bonne dégustation.