

# Hasbana



## Ingédients :

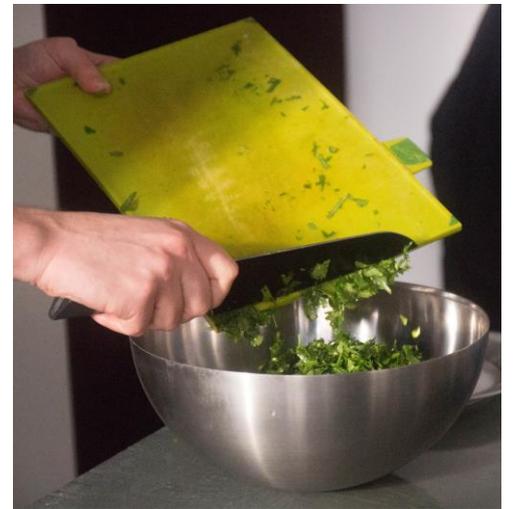
- 500g de viande hachée
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet de coriandre
- 2 bouquets de menthe
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de harissa
- 5 cl d'huile de tournesol
- 1 poignée de riz



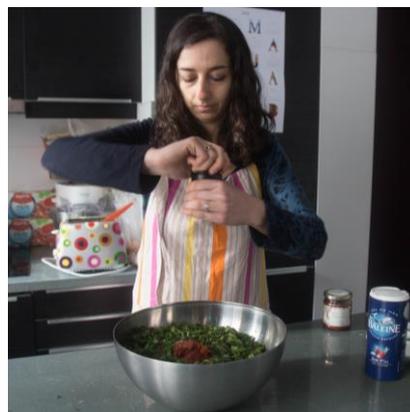
Hachez finement les échalotes et les gousses d'ail.



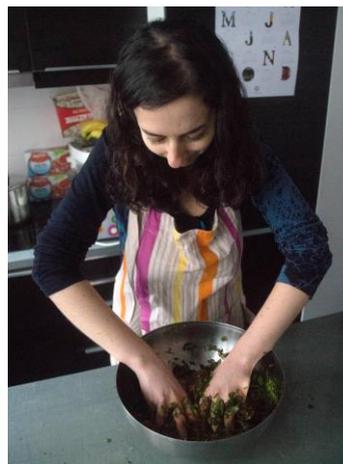
Hachez les herbes.



Mélangez tous les ingrédients sauf le riz dans un saladier. Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.



Ajoutez la poignée de riz et mélangez.



Formez une grande saucisse dans du papier sulfurisé.



Faites cuire la hasbana dans un bouillon : par exemple, celui du couscous !

