



Kebab Tasse

Tas Kebabi



1 Kg de viande d'agneau (cubes)
4 cuillères à soupe d'huile végétale
2 tomates
1 oignon haché finement
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de farine
4 tasses d'eau

- # Chauffez l'huile, rajoutez la viande, quand la viande absorbe son liquide, rajoutez l'oignon.
- # Rajoutez la pâte de tomate et de la farine, puis laissez griller 2 minutes, ensuite rajoutez les tomates épluchés coupés.
- # Quand les tomates sont un peu cuites, rajoutez du sel et 4 verres d'eau chaude
- # Laissez cuire dans une température basse pendant 1 heure.
- # Servez chaud.

N-B : Dans certaines sources, on s'aperçoit que dans le kebab tasse nous pouvons rajouter de légumes comme les carottes ou des pommes de terres.