Tamtak Tiridi

Tamtak Tiridi

1 kg de viande de mouton désossée
1 pain rassis au bois
3 oignons
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
½ cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
4 tasses de bouillon de bœuf
Pour la surface :
½ bouquet de persil

Mettez la viande de mouton dans la cocotte-minute. Rajoutez de l'eau froide de façon à dépasser d'un doigt. Placez la cocotte-minute à haute température. Quand l'aiguille sort, baissez la température et laissez cuire pendant 25 minutes.
Prenez la viande de l'eau, séparez des os puis déchiquetez en petit morceaux.
Coupez les oignons en demi-cercle. Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons et ½ cuillère à café de sel. Mélangez jusqu'à que les oignons se détendent.
Faites des tranches de pain, puis coupez en petit morceaux carré. Prenez dans un plat de cuisson.
Versez du bouillon de bœuf, puis rajoutez les oignons cuits, du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge.
Rajoutez enfin la viande. Rajoutez encore un peu de sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge.
Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 15 minutes.
Décorez avec du persil haché juste avant le service.

N-B; Cette recette appartient à Ankara et qui est en train d'être oublié. Dans la recette originale, les oignons se mélange avec du sel au lieu d'être cuit.