



## Oturtma de Céleri

Kereviz Oturtma



2 céleri grande et lisse  
1 oignon de taille moyenne  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
250 gr. de viande de bœuf haché  
1 gros morceaux de tomates  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse d'eau chaude

- # Épluchez les céleris puis coupez en rond avec 2,5 de largeur.
- # Creusez le milieu des tranches.
- # Laissez bouillir à moitié, les céleris dans l'eau salée.
- # De l'autre côté, mettez dans une casserole les oignons puis laissez cuire dans l'huile.
- # Rajoutez dessus, la viande de bœuf haché, quand elle absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomates, une tomate et du sel, puis laissez cuire pendant 2-3 minutes et retirez du four.
- # Installez les céleris cuites à moitié dans une poêle, puis rajoutez au milieu le mélange de viande, et rajoutez dessus des tranches de tomates.
- # Mettez la poêle dans une température moyenne, puis rajoutez 1 verre d'eau chaude. Laissez cuire les céleris jusqu'au ramollissement puis servez.

**N-B:** Vous pouvez préparer cette recette sans bouillir les céleris en avance.