



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## La Cocotte Pirate

Korsan Güveci



2 carotte épais  
500 gr de viande de bœuf  
2 oignons  
1 tomate mûre  
2 piments vert  
1 tasse à thé d'huile végétale  
Sel, poivre noir, poivre rouge  
1 jaune d'œuf

- # Après avoir nettoyé les carottes, coupez-les en forme de rond d'une largeur d' ½ cm.
- # Fouettez le jaune d'œuf, puis coulez les carottes coupée.
- # Laissez cuire les carottes dans 1 tasse à thé d'huile, puis posez sur une serviette.
- # Mettez les oignons en forme de rond, dans l'huile dans laquelle les carottes ont été cuites puis laissez cuire.
- # Rajoutez dessus, les piments finement coupé et la viande, puis laissez cuire jusqu'à que la viande devienne molle.
- # Après avoir mis, du sel, du poivre noir et du poivre rouge, rajoutez les tomates râpées et les carottes grillées.
- # Laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.

N-B : Ce plat est appelé cocotte pirate, car les carottes ressemble à des pièces d'or après la cuisson.