



Bourré D'Ankara

Ankara Dolması



18-20 morceaux de poivrons farcis
300 gr de viande d'agneau hachée
2 oignons
1,5 tasse de thé de riz
1,5 tasse de thé boulgour
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de menthe séchée
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1,5 cuillère à café de sel
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
3 tasses de bouillon
Pour la surface :
Tomate

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons hachés finement et laissez cuire à moitié.
- # Rajoutez du riz blanc et du riz boulgour et laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate dessus puis tournez jusqu'à que l'odeur disparaît. Rajoutez enfin du sel, du poivron noir et de la menthe. Retirez du feu.
- # Quand le mélange refroidis complètement, rajoutez la viande haché puis mélangez.
- # Remplissez la moitié des poivrons avec le mélange.
- # Placez les bourrés dans la casserole puis fermez avec des tranches de tomate.
- # Videz l'eau de la viande par le côté, puis fermez le couvercle de la casserole.
- # Quand il est au point de bouillir à haute température, baissez le four et laissez cuire pendant 30-35 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Il ne faut pas mettre de bouillon de bœuf pendant la cuisson car les les ingrédients intérieur doivent se sentir par pièce.