



Tesrube

Teşrube



1 Kg. de bras d'agneau désossée
4 aubergines
8 pain de kebab
3-4 persil frais
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
2 cuillères à café de sel
Pour le dressage;
1 oignon moyen
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café flocons de piment rouge
1 cc de sel
Pour la sauce;
1,5 tasses de yaourt
4 gousses d'ail
½ tasse d'eau
1 cuillère à café de sel

Coupez la viande à la grandeur d'une boîte d'allumette dès la veille. Rajoutez le mélange d'huile d'olive, de sel, de flocon de piment rouge et de râpe d'oignon dessus. Placez au réfrigérateur.

Le lendemain, placez la viande dans une poêle et laissez cuire jusqu'à la coloration. Mettez dans une casserole, rajoutez 3 verres d'eau et laissez bouillir.

Pendant ce temps, épluchez les aubergines, séparez du milieu en 2 morceaux. Puis mettez dans l'eau salée pour éviter le gout pimentée des aubergines.

Séchez les aubergines, puis laissez griller dans l'huile d'olive jusqu'à qu'elles deviennent colorés. Puis rajoutez sur la viande qui est en train de bouillir. (La viande doit bouillir au moins 35 minutes)

Coupez les pains de kebab en carré, puis installez sur une assiette. (1 pain=1 service) Rajoutez de l'eau bouillie pour que le pain devienne mou, puis rajoutez du yaourt aux ails, puis tout au-dessus les aubergines et de la viande tant que possible.

Pour décorer, vous pouvez rajoutez du persil et du flocon de piment rouge puis servez.

N-B : Le tesrube est une recette traditionnelle de Kilis qui est en train d'être oubliée.