



Poêle De Nigde

Niğde Tavası



1 kg. De viande d'agneau
Une petite tête d'ail
5 morceaux de poivron vert
5 tomates
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel

Épluchez les ails, coupez en quelques morceaux. Épluchez les tomates puis coupez en gros. Sortez les noyaux des piments puis coupez en gros.

Mettez dans un bol creux, de la viande, des tomates, des ails, de l'huile et du sel. Mélangez l'ensemble.

Prenez le mélange dans un plat de cuisson puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 45-50 minutes.

Servez tiède.

N-B; Dans la recette originale, l'huile est remplacé par la graisse de la queue d'animal.