



## 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.