



Kebab Aux Mélange

İçli Kebab



1 kilo de gras moyenne bœuf haché
1 gros oignon
4 tomates moyennes
Pour l'Intérieur :
2-3 poivres
1 tasse de parmesan râpé
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture :
3 pommes de terre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

- # Petrisez dans un bol creux, de la viande hachée, des oignons râpés, du sel et du poivre noir pendant quelques minutes. Placez au réfrigérateur puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # Pendant ce temps, épluchez les tomates puis coupez en petits morceaux. Sortez les noyaux des piments puis coupez finement.
- # Ouvrez la viande hachée, sur du papier stretch en forme de rectangle.
- # Rajoutez sur la surface, du fromage râpé, du piment et des tomates. Appuyez légèrement sur la surface des ingrédients.
- # Faites un rouleau à l'aide du papier stretch. Placez dans un plat qui contient du papier huilé.
- # Mettez un peu d'huile d'olive dessus.
- # Mettez des morceaux de pommes de terre au côté du kebab. Saupoudrez du sel et versez de l'huile d'olive.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire environ 40 minutes.
- # Coupez à la largeur d'un doigt après 10 minutes de la sortie.
- # Servez en compagnie des pommes de terre.

N-B; L'huile d'olive évite les fissures du kebab.