



Kebab De Kilis

Kilis Kebabı



400 gr. de bœuf haché
1 tasse de chapelure
3 pièces d'aubergine
1 oignon
½ cuillère à soupe de pâte de piment
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
3 tomates
3 poivrons vert
4 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

Épluchez les aubergines, puis laissez attendre dans l'eau salée.

Mettez dans un bol de pétrissage, de la viande, de la chapelure, un peu de sel et un peu de poivron noir. Pétrissez pendant 4-5 minutes. Faites des keftas plus petit que des noix et plus grand que des noisettes.

Coupez les aubergines en petit morceaux. Mettez dans le plat qui contient du papier huilé. Placez les keftas sur les parties vides du plat.

Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire environ 25 minutes.

Pendant ce temps, laissez cuire les oignons hachés finement, puis rajoutez du piment et laissez cuire jusqu'à qu'ils ra-jaunissent.

Rajoutez de la pâte de tomate et de la pâte de piment puis laissez cuire.

Rajoutez des tomates épluchés et coupés en petit morceaux puis du sel.

Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez les keftas et les aubergines cuits.

Laissez cuire couvert pendant 10-15 minutes.

Servez chaud.

N-B; Ce kebab est préparé dans la région en utilisant de la viande haché gras.