



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 poivre 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.