



Kebab au Yaourt

Yoğurtlu Kebab



500 gr. de bœuf haché sans graisse
1 gros oignon
500 gr. de yaourt
5 gousses d'ail
6 pains de kebabs
1 tasse à thé d'huile végétale
6 piments
9-10 branches persil
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café flocons de piment rouge
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Pétrissez la viande, l'oignon haché, le sel et le poivre noir pendant 10 minutes. Après avoir reposé 1 heure, prenez des morceaux de la grandeur d'une noix, puis aplatissez pour donner la forme de kefta.
- # Pendant que les keftas cuit dans la plaque de cuisson électrique, coupez les pains de kebabs en quelques morceaux, puis mettez sur un plat avec des bords.
- # Diluer un peu la pâte de tomate, rajoutez une tasse de thé d'huile végétale, rajoutez un peu de sel. Laissez cuire dans une petite poêle jusqu'à que pâte de tomate change de couleur.
- # Versez ce mélange sur les pains qui se trouve sur le plat.
- # Mettez les keftas dans les pains à la pâte de tomate.
- # Versez sur les keftas, le mélange de yaourt et d'ail.
- # Mettez du flocon de piment rouge dans 2 cuillères à soupe d'huile végétale puis laissez cuire dans une poêle. Versez sur le yaourt.
- # Enfin décorez avec du persil puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer ce kebab avec de la viande d'agneau, et ne pas rajouter d'ail dans le yaourt.