Kebab Arabe

Arap Kebabı

500 gr. viande de bœuf
1 Kg. tomates mûres
1 oignon haché finement
2 piments vert
7 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

Râpez les tomates, mettez dans une casserole puis rajouter ½ cuillère de sel. Laissez cuire dans une température basse jusqu'à qu'elle change de couleur.
D'un autre côté, mettez la viande dans une autre casserole. Laissez cuire dans 7 cuillères d'huile végétale jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
Rajoutez les oignons hachés, puis les piments finement coupés.
Quand tous les ingrédients sont cuit, rajoutez du sel, du poivre noir, et du flocon de piment rouge.
Rajoutez les tomates râpées, sur le mélange de viande.
Laissez cuire 5 minutes puis retirez du four.

N-B: Ce kebab est une recette traditionnelle d'Halep.