



Kebab d'Herbe

Çimen Kebabi



- 1 botte d'épinards
- 250 gr. viande de bœuf
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 tasse de lait café
- 1 oignon petit
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivron noir

- # Mélangez le yaourt avec l'oignon râpé. Rajoutez la viande de bœuf dessus. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- # Laissez bouillir les épinards dans peu d'eau. Filtrez l'eau puis mettez dans une casserole, rajoutez du lait et de l'huile puis tournez pendant 5-10 minutes. Rajoutez du sel.
- # Mettez la viande reposé dans la Marinette, dans une poêle, laissez cuire dans 2 cuillères d'huile. Rajoutez du sel et du poivron noir proche à la cuisson.
- # Ce kebab se prépare en 2 portions, donc la moitié se met dans l'assiette à service, rajoutez la moitié de l'épinard de façon à cacher la viande.
- # Servez chaud.

N-B: Marinette est le nom de la sauce, c'est le nom général des préparations qui donne le goût à la viande.