



Kebab à la Pâte à Filo

Yufkalı Kebap



2 oignons moyens
500 gr. de viande haché
3 piments vert
3 tomates bien mûres
1 tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
5 pâte à filo
10 cuillère à soupe de lait

- # Hachez les oignons, rajoutez dans l'huile chauffante, laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Rajoutez la viande et les piments finement coupés.
- # Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivre noir.
- # Quand la pâte de tomate est cuite, rajoutez une tomate râpé et épluché.
- # Après 5 minutes de cuisson avec la tomate, retirez du four et laissez refroidir.
- # Coupez chaque pâte à filo en forme de plus en 4 morceaux.
- # Prenez le premier morceau, humidifiez avec 1 cuillère de lait puis placez le deuxième dessus.
- # Mettez 1 cuillère de viande dans la partie épais des pâtes à filo mis par-dessus. Étalez en longueur puis roulez la pâte en forme de rouleau.
- # Tenez par un bout du rouleau, puis enveloppez sur elle-même.
- # Installez les 10 kebabs préparé dans un plat huilée.
- # Laissez cuire au four chauffée à 190 degrés pendant ½ heure.
- # Prenez l'huile restant de la viande, rajoutez deux tomates râpé, 1 cuillère à café de sel et laissez cuire jusqu'au ramollissement des tomates.
- # Versez la sauce à la tomate sur les kebabs qui vient de sortir du four.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez rajouter du yaourt aux ails selon votre volonté.