



## Kebab De Bol

Kase Kebabi



6 pâtes feuilletée  
750 gr. de viande de bœuf  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
½ kg de champignons  
1 tasse de petits pois en conserve  
1 cuillère à soupe pâte de tomate  
1 tasse d'huile végétale  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
1 tasse de fromage râpé

- # Ouvrez les pâtes feuilletées sur une surface farinée pour agrandir. Huilez l'extérieur des bols de cuisson avec de l'huile végétale.
- # Couvrez les pâtes sur l'extérieur des bols huilés qui sont tournés à l'envers. Placez les bols de cette manière dans le plat de cuisson. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Laissez l'huile dans une casserole, rajoutez la viande quand l'huile chauffe puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe sont liquide.
- # Rajoutez les oignons coupés en demi-cercle puis laissez cuire jusqu'au ramolissement.
- # Rajoutez les piments coupé en gros, des ails hachés finement et de la pâte de tomate.
- # Rajoutez 5 minutes plus tard, les champignons coupé en petit morceaux. Laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Rajoutez enfin les petits pois, le sel et le poivron noir puis retirez du feu après un petit moment.
- # Sortez les pâtes cuites des bols, puis placez dans le plat de cuisson.
- # Partagez le mélange de viande refroidie, puis saupoudrez du fromage.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que le fromage fond.

**N-B; Vous pouvez préparer ce kebab en remplissant la viande directement dans les bols.**