



Kebab à la Pêche

Şeftali Kebabi



1 chemise de mouton
500 gr. de viande de bœuf haché
4 piments
2 tomates
½ bouquet de persil
½ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel

- # Lavez la chemise de mouton, puis coupez la graisse en trop et enfin laissez attendre dans un verre d'eau.
- # Pétrissez la viande avec du flocon de piment rouge, du cumin, du poivron noir et du sel. Coupez en 6 parties égales et faite des keftas plates.
- # Coupez la chemise de mouton sortie d'eau, en 6 parties égales.
- # Pour chaque chemise, placez au milieu un anneau de tomate, de la viande dessus, puis des piments à ses côtés. Rassemblez les bouts de la chemise comme un paquet.
- # Installez sur le plat de façon à mettre la partie rassemblée en dessous. Rajoutez 1 verre d'eau chaud sur le plat puis laissez cuire 40-45 minute au four à 200 degrés.
- # Prenez dans une assiette à service, décorez avec du persil puis servez.

N-B: Le kebab à la pêche est une recette chypriote. Son nom originale est «Kebab Sef Ali»