



Poêle De Trakya

Trakya Tavası



½ kg de viande de mouton
1 oignon
3 tomates moyennes
2 poivron vert
1 carotte
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de yaourt
2 œufs
2 cuillères à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
1 tasse de fromage râpé

- # Mettez du beurre dans la poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez des oignons hachés finement et de la viande.
- # Quand le liquide de la viande apparait, rajoutez les carottes coupés en petit morceaux. Rajoutez avec 5 minutes d'intervalles, du piment et des tomates.
- # Quand les tomates deviennent juteuse, rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivron noir. Fermez la casserole puis laissez cuire pendant 20 minutes.
- # Prenez le mélange de viande dans un plat de cuisson puis attendez que la vapeur sort du mélange.
- # Pendant ce temps, préparez les ingrédients de la surface. Mélangez du yaourt, des oeufs, de la farine et du sel jusqu'à que le mélange devient lisse.
- # Puis versez sur le mélange de viande. Saupoudrez enfin du fromage râpé.
- # Faites cuire dans un four préchauffé à 180 degrés jusqu'à que le fromage grille.
- # Coupez en carré puis servez.

N-B; Vous ne pouvez pas rajouter des carottes selon votre volonté.