



Viande De Plat

Tepsi Eti



½ kilo de viande de bœuf haché peu gras
2 oignons
4 gousses d'ail
2 tomates
1 poivron rouge
2 poivrons vert
15-20 brins de persil
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de piment de la Jamaïque
1 cuillère à café de cannelle

Passez dans le blender, de l'oignon sec, du piment, des tomates et des ails. (Vous pouvez aussi hachez finement avec un couteau)

Prenez dans un bol de pétrissage. Rajoutez de la viande haché, du persil haché finement, du sel, du poivron noir, du piment de jamaïque et de la cannelle.

Pétrissez jusqu'à étaler les ingrédients.

Huilez un plat de cuisson moyen puis mettez le mélange au milieu. Placez en appuyant avec les bouts de doigts.

Vous pouvez décorer avec des tomates et des piments selon votre volonté.

Placez le kebab au four préchauffé à 210 degrés jusqu'à la grillade.

Coupez en carré puis servez.

N-B; L'autre nom de ce plat est "Le Kebab De Plat". Elle appartient à la région d'Antalya.