



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.