



## Tamtak Tiridi

Tamtak Tiridi



1 kg de viande de mouton désossée  
1 pain rassis au bois  
3 oignons  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de poivre noir  
1,5 cuillère à café de sel  
4 tasses de bouillon de bœuf  
Pour la surface :  
½ bouquet de persil

# Mettez la viande de mouton dans la cocotte-minute. Rajoutez de l'eau froide de façon à dépasser d'un doigt. Placez la cocotte-minute à haute température. Quand l'aiguille sort, baissez la température et laissez cuire pendant 25 minutes.

# Prenez la viande de l'eau, séparez des os puis déchiquetez en petit morceaux.

# Coupez les oignons en demi-cercle. Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons et ½ cuillère à café de sel. Mélangez jusqu'à que les oignons se détendent.

# Faites des tranches de pain, puis coupez en petit morceaux carré. Prenez dans un plat de cuisson.

# Versez du bouillon de bœuf, puis rajoutez les oignons cuits, du sel, du poivre noir et du flocon de piment rouge.

# Rajoutez enfin la viande. Rajoutez encore un peu de sel, du poivre noir et du flocon de piment rouge.

# Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 15 minutes.

# Décorez avec du persil haché juste avant le service.

N-B; Cette recette appartient à Ankara et qui est en train d'être oublié. Dans la recette originale, les oignons se mélangent avec du sel au lieu d'être cuits.