



## Poêle Sarimazi

Sarimazi Tavası



500 gr. de viande bœuf haché  
1 oignon haché finement  
3 pommes de terre  
3 tomates  
4 piment vert  
2 cuillères à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
7 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Pétrissez dans un bol, la viande, l'oignon râpé, 1 cuillère à café de sel du poivre noir pendant 10 minutes.
- # Laissez reposer le mélange de viande, épluchez les pommes de terre et coupez avec 1 cm de largeur en forme de rond, coupez les tomates de la même manière.
- # Huilez le plat de cuisson avec 7 cuillères à soupe d'huile végétale. Rajoutez en premier les tranches de pommes de terre, puis les tomates au-dessus sur un rang.
- # Étalez la viande sur le plat de cuisson avec les pommes de terre et les tomates. Saupoudrez une cuillère à café de sel.
- # Décorez la viande avec les tomates et les piments.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 40-45 minutes. Servez chaud.

**N-B:** La poêle Sarimazi est un plat aimé de la région d'Antakya.