



Kebab De Vapeur

Buğu Kebabı



1 kg de viande de mouton mi-gras
30 échalotes
8 gousses d'ail
4 tomates
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de thym

- # Mettez dans une casserole, de la viande, des ails et des échalotes épluchés.
- # Placez la casserole à haute température puis faites cuire jusqu'à que la couleur de la viande change.
- # Rajoutez des tomates râpées et du sel. Fermez serrement, puis baissez la température.
- # Faites cuire le kebab sans ouvrir le couvercle, pendant 1,5 heure.
- # Laissez reposer pendant 10-15 minutes après avoir éteint le feu.
- # Ouvrez le couvercle, puis rajoutez du thym. Mélangez puis servez.

N-B; Cette appartient à la cuisine Ottomane du 19è siècle.