



Kebab De Ramadan

Ramazan Kebabı



800 gr de viande de mouton mi-gras
3 pide moyen
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau
Pour la surface:
7-8 brins de persil

- # Faites cuire la viande à haute température jusqu'à qu'il absorbe sont liquide.
- # Rajoutez de l'eau brulant puis fermez la casserole. Faites cuire à basse température pendant 50 minutes.
- # Retirez la casserole du feu. Laissez reposer pendant 15 minutes sans ouvrir le couvercle.
- # Coupez les pide pendant ce temps, en petit morceau carré. Séparez en 4 bols capable de résister à haute température.
- # Ouvrez la casserole, rajoutez du sel et mélangez. Prenez la viande dans une autre assiette en filtrant l'eau.
- # Rajoutez du poivron noir dans le bouillon de viande. Versez l'eau au poivron noir sur les pide.
- # Laissez la viande sur les pide. (Faites chauffer le four à 200 degrés pendant ce temsps)
- # Placez les kebabs à haute température puis faites cuire pendant 10 minutes.
- # Décorez avec du persil haché puis servez.

N-B; Cette recette appartient au Yörük. Il est connu aussi sous le nom de kebab d'Afyon.