



## Plat d'Oignon

Soğan Aşı



½ kg de viande d'agneau  
750 gr d'échalotes  
1 tasse de pois chiches  
1 pomme de terre moyenne à sec  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 cuillère à soupe de grenade  
1 café tasse d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de sel  
1 cuillère à café de safran teinturier  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
2 tasses d'eau

- # Mouillez les pois chiches dès la veille puis filtrez l'eau le lendemain.
- # Rajoutez dans une cocotte-minute, des pois chiches, de la viande, de la pâte de piments, du sel et de l'eau.
- # Fermez le couvercle, quand elle est au point de bouillir, baissez le feu puis laissez cuire encore 15 minutes.
- # Mettez du beurre dans une poêle, quand le beurre fond, rajoutez les oignons, puis laissez cuire encore 10-15 minutes.
- # Rajoutez dans le mélange de viande. Faites cuire jusqu'à que les pommes de terre se ramollissent.
- # Mettez de l'huile dans une petite casserole, quand elle chauffe, rajoutez du safran teinturier et du poivron noir puis retirez du feu.
- # Versez dans le plat qui est en train de cuire. Rajoutez enfin de la grenade puis retirez du feu.

**N-B;** Cette recette appartient à la Région de Gaziantep.