



Yahni Au Chewing-gum

Sakızlı Yahni



- 1 kg de viande de bœuf en cubes
- ½ kg d'échalotes
- 3 gousses d'ail
- 3 morceaux de boules de gomme
- 1 tasse d'huile végétale
- ½ tasse de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à café de sel

- # Placez la viande dans une casserole sans rien rajouter. Placez à moyenne température puis fermez le couvercle. Laissez cuire pendant ½ heure.
- # Épluchez les échalotes. Mettez de l'huile dans une poêle, puis laissez cuire jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, des ails hachés finement et du vinaigre. Saupoudrez du sel.
- # Rajoutez sur la viande puis mélangez. Rajoutez les boules de gommes écrasés.
- # Versez une petite quantité d'eau puis fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la Région d'Izmir.