



Sizgic

Sizgiç



1,5 kg de poireaux
300 gr. de viande hachée
1 oignon
1 cuillère à soupe de Pâte de tomate
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de piment rouge moulu
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
1,5 tasses d'eau

- # Coupez les oignons finement, faites cuire dans l'huile. Rajoutez de la viande haché, faites cuire en écrasant, rajoutez de la pâte de tomate.
- # Coupez les poireaux 4 doigts en largeur, puis coupez chaque morceau vertical en quatre.
- # Rajoutez sur la viande, les poireaux, du sel, du piment rouge moulu et du poivre noir. Mélangez puis fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Rajoutez 1,5 tasse d'eau chaude. Refermez puis laissez cuire pendant 35 minutes.
- # Mélangez puis servez.

N-B; Cette recette appartient à Ankara. Sizgiç veut dire rôti de boeuf. Si vous préparez cette recette avec de la viande rôti, il suffit d'utiliser 150 gr. De viande haché.