



Sizgic Sızgıç



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 poivron 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. Sizgic veut dire rôti de boeuf. Si vous préparez cette recette avec de la viande rôti, il suffit d'utiliser 150 gr. De viande haché.