



Viande Sur Papier

Kağitta Et



350 gr. De viande hachée mi- gras
3 gousses d'ail
1 petit poivron rouge frais
6-7 brins de menthe fraîche
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Sortez les pépins du poivron rouge puis coupez en petit morceaux. Coupez finement, le persil, les ails et la menthe.
- # Rajoutez de la viande hachée, du cumin, du poivre noir et du sel. Pétrissez pendant 2-3 minutes.
- # Coupez le papier de cuisson à la taille du plat de cuisson puis placez dedans. Mettez de l'huile sur la surface à l'aide d'une brosse.
- # Mettez le mélange de viande sur le milieu de la feuille puis ouvrez avec les bouts de doigts en rond.
- # Placez le plat au four chaud à 210 degrés et faites cuire pendant 15-20 minutes.
- # Coupez en forme de plus après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Cette recette appartient à Hatay. Elle est d'origine arabe. Son nom d'origine est «Lahmi le varka».