Plat Micirik

Micirik Aşı

250 gr de viande d'agneau en petit morceaux
200 grammes d'aubergine séchée
4 piments sec
10 morceaux de tomates séchées
1 oignon
1 tasse de café de riz
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à soupe de flocons de piment rouge
1 cuillère à soupe de menthe séchée

Mouillez les aubergines sèches, les piments secs et les tomates secs dès la veille.
Le lendemain, coupez les légumes ramollis. Coupez la viande en petit morceaux.
Jetez la viande dans la casserole, tournez à moyenne température pendant quelques minutes. Rajoutez du beurre et des oignons coupés en petit morceaux.
Quand les oignons deviennent roses, rajoutez de la pâte de tomate et du sel. Rajoutez les légumes secs et du riz. Versez 3-4 tasses d'eau chaude.
Fermez le couvercle de la casserole puis laissez cuire pendant 25 minutes.
Rajoutez du poivron noir, du flocon de piment rouge et de la menthe sèche. Fermez le couvercle sans mélanger. Éteignez le feu après 1 minutes.
Mélangez après 10 minutes puis servez.

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