



Courgette Pressée

Kabak Bastı



1 tasse de pois chiche bouilli
1 kg. De moelle(Courgette)
500 gr. de viande de bœuf
2 oignons
1 tasse de thé d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de menthe sèche
1 jus de citron
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les oignons, puis laissez cuire à l'huile.
- # Rajoutez la viande sur les oignons.
- # Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomate et laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Rajoutez les courgettes rasé, les pois chiches et du sel dans le mélange de viande.
- # Enfin rajoutez 2 verres de bouillon de bœuf et laissez cuire jusqu'à que les courgettes ramollissent.
- # Rajoutez de la menthe et du jus de citron avant la cuisson, puis éteignez le four.

N-B: Ce plat est de la région de Gaziantep. En prenant la même mesure, vous pouvez préparer la même recette en remplaçant les courgettes par du coing.