



Oturma de Pomme de Terre

Patates Oturtması



1 kg. De pomme de terre
200 gr. de viande haché
1 tasse de café d'huile végétale
3 tomates moyennes
2 oignons
3 piments verts
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poivron noir

- # Laissez cuire les oignons dans l'huile. Rajoutez la viande et du piment puis mélangez sans arrêt.
- # Quand la viande est cuite, rajoutez les tomates râpés. Près de la cuisson des tomates, rajoutez du sel et du poivron noir puis retirez du four.
- # Coupez les pommes de terres en forme de rond, puis installez la moitié dans une casserole.
- # Rajoutez dessus, la moitié du mélange de viande, rajoutez dessus les pommes de terre restante, puis la viande sur les pommes de terres et placez au four.
- # Laissez cuire pendant 30-35 minutes puis servez chaud.

N-B: Vous pouvez préparer ce plat de la même façon avec des courgettes ou des aubergines.