



Bastirma

Bastirma



600 gr. d'agneau
3 morceaux d'aubergines
3 tomates
3 poivrons
3 gousses d'ail
1 tasse de pois chiches
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de pâte de piment
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 cuillère à soupe Beurre
1 cuillère à soupe de menthe séchée

- # Mouillez les pois chiches dès la veille. Filtrez l'eau le lendemain. Placez les pois chiches et la viande coupé en petits morceaux dans une cocotte minutes.
- # Rajoutez de l'eau à cent pour cent puis fermez le couvercle. Quand elle bouillie, baissez la température puis laissez cuire pendant 12 minutes.
- # Coupez les aubergines sans éplucher, à la taille des morceaux de viande puis faites attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Coupez les tomates en forme de petit cube, sans éplucher. Hachez les oignons et les ails finement.
- # Sortez la viande et les pois chiches dans un filtre. Mélangez dans une tasse de bouillon de boeuf, de la pâte de tomate et de piment avec du sel.
- # Placez dans une casserole en pressant, les aubergines, les oignons, les ails, la viande, les pois chiches et les tomates.
- # Rajoutez les pâtes mélangés tout au dessus.
- # Fermez le couvercle de la casserole. Faites cuire à moyenne température pendant 10 minutes, puis laissez cuire pendant ½ heure.
- # A la fin du temps mélangez l'ensemble. Versez du beurre et de la menthe grillé. Faites cuire encore 3 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Bitlis.