



Kebab Geleli

Geleli Kebap



½ kg de viande d'agneau gras
4 morceaux d'aubergines
4 morceaux de poivron vert
4 tomates
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Lavez les aubergines puis trouez quelques parties des aubergines. Mettez dans un plat puis faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 50 minutes.
- # Pendant ce temps, mettez 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle. Quand le beurre fond, rajoutez la viande. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Rajoutez des piments coupés grossièrement. Faites cuire encore 5 minutes.
- # Rajoutez les petit morceaux de tomates, du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge. Faites cuire jusqu'à que les tomates se détendent.
- # Épluchez les aubergines grillés, puis hachez le ce qui reste.
- # Mettez dans une autre poêle, 1 cuillère à soupe de beurre, des aubergines hachées et du sel. Faites cuire pendant quelques minutes.
- # Mettez dans un plat de cuisson, les aubergines d'abord, puis le mélange de viande.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 15 minutes.
- # Servez sans détériorer la partie aux aubergines.

N-B; Cette recette appartient à Malatya.