



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 grillées, 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.