



Poêle Arabe

Arap Tava



350 gr. De viande haché mi-gras
2 oignons
6 tomates
5 morceaux de poivron vert
10 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de chili
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
1 café tasse d'huile végétale

- # Coupez les oignons finement puis faites cuire dans l'huile.
- # Rajoutez la viande haché, faites jusqu'à qu'elle absorbe son liquide. Retirez du feu.
- # Coupez les tomates en petit morceaux pendant que le mélange refroidi. Sortez les pépins des piments puis coupez finement. Coupez les ails finement.
- # Rajoutez dans le mélange refroidi, de la pâte de tomate, du poivron noir, du flocon de piment rouge, du sel, des tomates, des piment et des ails. Mélangez l'ensemble.
- # Faites cuire la poêle arabe au four préchauffé à 190 degrés pendant 15-20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la Syrie, à Haleb.