



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kebab Bazlama

Bazlama Kebabi



6 bazlamas
½ kg de viande d'agneau en petit morceau
2 oignons
2 gousses d'ail
3 tomates
4 morceaux de poivron vert
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

Mettez de l'huile dans une poêle puis rajoutez la viande. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
Rajoutez les oignons et les ails hachés finement. Faites cuire jusqu'à que les oignons deviennent transparents.
Rajoutez du piment nettoyés des pépins coupés grossièrement, puis des tomates coupés 5 minutes plus tard.
Quand les tomates se détendent, rajoutez du sel, du poivron noir et du thym. Mélangez puis retirez du feu.
Coupez les bazlamas en largeur sans arracher. Mettez du mélange à l'intérieur.

N-B ; Cette recette appartient à Ankara.