



Kebab Bazlama

Bazlama Kebabi



- 6 bazlamas
- 1/2 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.