



Paça De Four

Fırın Paçası



- ½ kg de viande hachée gras
- 2 tomates
- 4 morceaux de poivron vert
- 1 cuillère à café de sel
- Pour le paça :
- 1 tasse de yaourt tendues
- 3 œufs
- ½ verre de lait
- 6 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'amidon
- Pour la surface :
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de mélange de pâte de tomate et de

- # Placez la poêle au feu. Mettez de la viande hachée quand elle chauffe. Faites cuire en écrasant.
- # Quand elle commence à s'humidifier, rajoutez les piments hachés puis tournez jusqu'à qu'ils deviennent jaunes.
- # Rajoutez les tomates coupés en petit morceaux et du sel. Faites cuire jusqu'à que les tomates perdent leur formes.
- # Versez dans un plat de cuisson. (Nécessité de refroidissement)
- # Mettez les ingrédients de paça dans un bol de mélange. Mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
- # Versez sur le mélange de viande puis placez au four préchauffé à 185 degrés. Faites cuire jusqu'à que la surface grille légèrement.
- # Faites chauffer du beurre et de la pâte de tomate dans une poêle. Versez sur le paça qui sort du four.

N-B; Cette recette appartient à Kastamonu.