



Turlu Türlü



250 gr. de viande d'agneau
2 pommes de terre
2 courgettes
1 carotte
25 haricots fraîches
2 aubergines
2 grandes pièces tomates mûres
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
3 piments vert
1,5 cuillères à soupe de sel
2 gros oignon
5 cuillères à soupe d'huile végétale
3 tasses d'eau chaude

Mettez de l'huile dans une casserole, quand l'huile chauffe, rajoutez de la viande et laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.

Rajoutez les oignons sur la viande, laissez cuire jusqu'à que les oignons soient molles, puis rajoutez de la pâte de tomate.

Mettez sur la viande dans l'ordre avec 5 minutes d'intervalles : du haricot, du piment vert, une carotte finement coupé, des tomates, des aubergines, des pommes de terre, des courgettes et enfin du sel.

Rajoutez 3 verres d'eau chaude sur les légumes légèrement cuites, laissez cuire en premier dans une basse température, puis dans une moyenne température pendant 35-40 minutes.

Servez chaud.

N-B: Le point où il faut faire attention dans la préparation, c'est de mettre les ingrédients dans l'ordre et leurs degrés de solidité.