



## 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.