Oturtma de Céleri

Kereviz Oturtma

2 céleri grande et lisse
1 oignon de taille moyenne
5 cuillères à soupe d'huile végétale
250 gr. de viande de bœuf haché
1 gros morceaux de tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'eau chaude

Épluchez les céleris puis coupez en rond avec 2,5 de largeur.
Creusez le milieu des tranches.
Laissez bouillir à moitié, les céleris dans l'eau salée.
De l'autre côté, mettez dans une casserole les oignons puis laissez cuire dans l'huile.
Rajoutez dessus, la viande de bœuf haché, quand elle absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomates, une tomate et du sel, puis laissez cuire pendant 2-3 minutes et retirez du four.
Installez les céleris cuites à moitié dans une poêle, puis rajoutez au milieu le mélange de viande, et rajoutez dessus des tranches de tomates.
Mettez la poêle dans une température moyenne, puis rajoutez 1 verre d'eau chaude. Laissez cuire les céleris jusqu'au ramollissement puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer cette recette sans bouillir les céleris en avance.