



## Grillade De Gombo

Bamya Kızartması



300 gr. de grand gombo  
De l'huile de friture  
Pour la pâte:  
4 tomates  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 sucre de coupe  
1 cuillère à café de sel

- # Épluchez les gombos de façon triangulaire. Rajoutez dans l'eau qui contient du citron et du sel. Faites attendre pendant ½ heure.
- # Sortez dans un filtre. Filtrez l'eau puis sortez sur une assiette et laissez sécher.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez les gombos puis laissez griller.
- # Épluchez la peau des tomates pendant ce temps puis coupez finement.
- # Laissez de l'huile d'olive dans une petite casserole puis placez à moyenne température. Quand elle chauffe, rajoutez les tomates, du sel et du sucre. Faites cuire l'ensemble.
- # Prenez les gombos dans une assiette. Versez de la pâte de tomate.

N-B; Il est normal que les gombos grillent tard.