



Kebab Tas

Tas Kebabi



600 gr. De viande d'agneau en petit morceaux
250 gr. d'échalotes
2 pommes de terre moyennes
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
2 tasses d'eau

- # Épluchez les échalotes. Épluchez les pommes de terre puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans un bol de mélange, de la pâte de tomates, de l'huile, du sel, du flocon de piment rouge et du poivron noir. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la viande, des pommes de terre et de échalotes. Mélangez.
- # Remplissez les ingrédients dans un bol puis tournez dans un petit plat.
- # Mettez un poids sur le bol rempli. Laissez de l'eau dans le plat.
- # Placez le plat à haute température. Baissez la température quand l'eau bouilli puis laissez cuire pendant 2 heures.
- # A la fin du temps, versez dans le plat ou elle a été cuite.

N-B; Kebab Tas est un plat turc qui ne vieillit pas.