



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mtevezi Lezzetler Les recettes de cuisines

Koy Azigi

Ky Azıęı



1/2 paquet de vermicelles
150 gr. de beuf hachée
1 oignon moyen
1 tomate moyenne
2 piments vert
1 cuillère  soupe de beurre
3 cuillères  soupe d'huile végétale
1 cuillère  café de sel
3 tasses d'eau

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez un oignon finement coupé. Laissez cuire.
- # Rajoutez de la viande hachée, quand elle absorbe sont liquide, rajoutez les tomates coupée en petit morceau. Laissez cuire jusqu' que les tomates perdent leur forme. Retirez du feu.
- # Mettez de l'huile dans une autre casserole. Quand l'huile fond, rajoutez du vermicelle et laissez cuire jusqu' qu'elle devient jaune.
- # Rajoutez le mélange de viande sur les vermicelles, puis du piment coupée en petit morceau, du sel et 3 tasses d'eau chaude.
- # Laissez cuire  basse température pendant 10 minutes. Ramenez  table sans reposer.

N-B : Cette recette appartient  Canakkale.