



## Kebab A La Viande Haché

Kıymalı Kebab



500 gr. De viande de bœuf haché  
3 tasses de yaourt  
8 gousses d'ail  
4 pains de kebab  
3 cuillère à soupe d'huile de tournesol  
2 cuillères à café de paprika doux en poudre  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
Pour plus;  
1 tasse de thé d'huile de tournesol  
1 cuillère à café de beurre  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
8 - 10 brins de persil

- # Mettez 3 cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Rajoutez la viande haché quand elle chauffe. Mélangez régulièrement.
- # Rajoutez de l'ail battue avec ½ cuillère à café de sel, baissez la température, rajoutez du paprika en poudre, du poivron noir et du sel. Mélangez jusqu'à la cuisson.
- # Mettez dans une autre casserole, 1 tasse à thé d'huile, du beurre, du flocon de piment rouge. Laissez cuire à moyenne température.
- # Prenez le yaourt dans un bol creux, mélangez avec ½ cuillère à café de sel.
- # Coupez le pain de kebab en petit morceaux, placez sur une assiette.
- # Rajoutez sur le pain ; 1 cuillère à soupe d'huile chaud, du yaourt fouetté et de la viande haché cuit.
- # Versez 1 cuillère à soupe d'huile sur la viande. Saupoudrez du persil.
- # Servez chaud.

**N-B; Laissez cuire la viande à haute température pour que le goût soit plus meilleur.**