



## Mamaleke

Mamaleke



2 kg. De poivrons farcis  
2 carottes moyennes  
1 oignon grand  
1,5 tasse à thé d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
1,5 tasses de yaourt  
½ tasse d'eau  
½ cuillère à café de sel  
3 gousses d'ail  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Creusez les poivrons farcies puis jetez la partie où il y a les pépins. Placez les poivron au congélateur.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons, laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaune.
- # Rajoutez des carottes coupés un peut plus large que des allumettes. Fermez la casserole, puis laissez cuire pendant 10 minutes. Puis rajoutez le mélange intérieur de piment et du sel. Rajoutez de l'eau en cas de nécessité.
- # Fermez la casserole puis laissez cuire à moyenne température pendant 20-25 minutes.
- # Prenez le plat dans une assiette, rajoutez du yaourt, de l'eau, des ails écrasés et du sel. Saupoudrez du flocon de piment rouge.

**N-B;** Mamaleke est une recette préparé à Ankara et aux alentours pendant la période ou les piment se font séché.