



Kebab De Tonnelle

Çardak Kebabı



4 morceaux de pâte prêts
2 cuillères à soupe de beurre
Pour l'intérieur:
1 kg de viande d'agneau
4 oignons moyens
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de poivron rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de poivre rouge

Préparez le mélange intérieur. Coupez la viande en petit morceau puis mettez dans une casserole. Laissez cuire à moyenne température sans rajouter de l'huile jusqu'à qu'elle absorbe le liquide.

Rajoutez les oignons coupé en ½ cercle. Laissez cuire jusqu'à qu'ils soient mous. Rajoutez du poivre rouge en poudre, du sel et du poivron noir.

Préparez les pâtes pendant que le mélange refroidit. Coupez chaque pâte en 6 morceaux.

Mettez du mélange refroidit dans la partie large du morceaux. Roulez en forme de pâté cigarette, puis mouillez le bout et collez.

Quand le roulement est finie, placez dans le plat de cuisson côte à côte. Versez du beurre fondue et refroidit.

Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés, Laissez cuire les kebabs. Mélangez le yaourt, si il est trop solide, rajoutez un peu d'eau.

Mettez les kebabs cuits , dans une assiette. Rajoutez du yaourt puis du poivre rouge grillé avec de l'huile.

N-B; Ce kebab est le plat traditionnelle de Bursa.