



Kebab Kazan

Kazan Kebabi



- 4 aubergines
- 600 gr. de viande de bœuf haché
- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse d'huile de tournesol
- 4 tomates
- 4 poivrons vert

- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, pétrissez dans un bol creux, de la viande haché, de la pâte de tomate, du poivron noir et du sel.
- # Coupez les aubergines en largeur à deux doigts. Roulez des morceaux mélangés à la taille d'une noix.
- # Mettez dans une casserole creux, une tranche d'aubergine avec un morceau de mélange. Placez les aubergines côte-à-côte.
- # Rajoutez 2 tomates râpées et 2 oignons coupés en cercle. Saupoudrez les piments coupés en gros. Versez de l'huile végétale.
- # Placez la casserole à haute température, puis à basse température 5 minutes plus tard. Laissez cuire pendant 25-30 minutes.
- # Servez chaud.

N-B: Kebab Kazan est un plat délicieux préparé dans les régions de l'Est.