



Kebab à La Pâte

Hamurlu Kebab



½ kg. De viande hachée
1 sachet de levure (400 g.)
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
5 cuillères à soupe d'huile végétale
3 poivrons vert
4 tomates moyennes
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
Pour la pâte;
1,5 tasses d'eau chaude
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
1 tasse de yaourt
3 gousses d'ail
½ cuillère à café de sel

Pour commencer la préparation du kebab, pétrissez la pâte. Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du sel, de l'huile végétale. Puis rajoutez de la levure mélangé et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.

Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 20 minutes.

Préparez le mélange de kebab pendant ce temps. Laissez cuire les oignons finement haché, rajoutez de la viande haché puis laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe le liquide.

Puis rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivron noir. Rajoutez les champignons 2-3 minutes plus tard. Laissez cuire à haute température pendant 10 minutes.

Ouvrez la pâte reposé, à la taille du plat de cuisson, puis placez dans le plat huilé.

Laissez cuire au four à 180 degrés jusqu'à que la pâte devient jaune. (15 minutes)

Étalez le mélange sur la pâte qui est sorti du four. Puis placez les tomates coupé en demi-cercle. Saupoudrez un peu de sel, enfin rajoutez les piment dénoyautés et coupé en petit morceaux.

Placez le kebab au four préchauffé à 200 degrés.

A la sortie du four, coupez en carré, versez du yaourt aux ails.

N-B: Ne laissez pas trop cuire la pâte car sinon la pâte sera solide.