



Kebab Tasse A la Purée

Püreli Tas Kebabı



1 kg. De viande d'agneau
2 oignons
2 poivrons verts
2 tomates
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile végétale
2 tasses d'eau chaude
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la purée;
6 pommes de terre moyennes
1 tasse de lait chaud
1 cuillère à café de beurre
½ cuillère à café de sel

- # Préparez le kebab ; Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez de la viande et laissez cuire.
- # Rajoutez les oignons et les gousses d'ails finement haché. Laissez cuire jusqu'à que les oignons perdent leur forme.
- # Puis rajoutez les piments dénoyautés et de la pâte de piment. Laissez cuire jusqu'à que les piments deviennent jaunes.
- # Puis rajoutez des tomates coupé en petit morceaux, du sel, du poivron noir, et 2 tasses d'eau chaude. Fermez la casserole, puis laissez cuire à moyenne température pendant 1 heure.
- # Préparez la purée pendant ce temps ; Épluchez les pommes de terre bouillies, coupez en quelques morceaux, rajoutez du beurre et une partie du lait. Mélangez en écrasant avec une fourchette. Continuez à rajouter du lait petit à petit pendant ce temps.
- # Mettez de la purée en forme de creux au milieu de l'assiette puis rajoutez du kebab par dessus. Servez chaud.

N-B: Dans la préparation de la purée, on utilise des pommes de terre bouillies, car les pommes de terres bouillies permettent de faire fondre le beurre et de s'écraser plus facilement.