



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sülbiye

Sülbiye



½ kg. De viande d'agneau
1 tasse de pois chiches cuits
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
3 cuillère à soupe de vinaigre
25 échalotes
15 gousses d'ail
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel
1,5 tasses d'eau chaude

Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez la viande quand elle chauffe. Laissez cuire à haute température jusqu'à que le liquide de la viande soit absorbé.
Rajoutez les oignons et les gousses d'ails. Laissez cuire jusqu'à que les oignons soit transparent.
Rajoutez de la pâte de tomate, des pois chiches bouillie, du cumin, du sel et du poivron noir. Mélangez.
Enfin rajoutez du vinaigre et de l'eau chaude. Fermez la casserole, laissez cuire à basse température.
Servez 10 minutes après avoir retiré du four.

N-B: Sülbiye est une recette qui appartient à la région de Aksehir.