



## 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.