



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

Artichaut à La Viande

Etlî Enginar



6 petits artichauts
250 gr. De viande d'agneau
1 oignon moyen
10 échalotes
2 poivres vert
2 tomates moyennes
6 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 tasse à thé d'eau chaude

Jeter les oignons et les échalotes dans l'huile chaud. Quand les oignons deviennent molles, rajoutez les piments et la viande.

Quand la viande absorbe sont liquide, rajoutez les tomates râpés et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les tomates deviennent comme de la pâte.

Prenez le mélange de viande, dans une assiette. Placez les artichauts dans la même casserole, puis versez le mélange dessus.

Placez la casserole à moyenne température, puis laissez cuire 10 minutes avec le couvercle fermé. Puis rajoutez de l'eau chaude et laissez cuire les artichauts.

Ramenez chaud à table.

N-B; La saison des artichauts est le printemps et le début de l'été.