



Pomme De Terre Au Sucuk

Sucuklu Patates



- 5 -6 pommes de terre moyennes
- 1 petite bobine de sucuk
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 grosses tomates
- 2 piments vert
- 6 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sel

- # Coupez les oignons finement, prenez dans une casserole, rajoutez du sel et de l'huile.
- # Laissez cuire à moyenne température, puis rajoutez des ails battues finement et des piment coupé.
- # Laissez cuire jusqu'à que le piment devient jaune. Rajoutez du sucuk puis laissez cuire jusqu'à qu'il grille.
- # Rajoutez des tomates râpés, fermez la casserole puis laissez cuire à moyenne température pendant 5 minutes.
- # Enfin rajoutez les pommes de terre coupé en petit morceau. Mélangez puis rajoutez de l'eau chaude en fonction du niveau de liquide que contient les tomates.
- # Laissez cuire 10 minutes à haute température puis à basse température pendant 20 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Dans la recette originale on utilise de la pâte de tomate à la place des tomates.