Gombo Au Raisin Pressé

Koruklu Bamya

1/2 kg. De gombo
350 gr. De viande d'agneau
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 tomates moyennes
2 piments verts
1 tasse de raisins verts pressés
1 cuillère à café de sel
8 cuillères à soupe d'huile végétale

Hachez finement les oignons, prenez dans une casserole. Laissez cuire dans une casserole avec 8 cuillères à soupe d'huile.
Rajoutez de la viande, laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
Rajoutez des piments, de la pâte de tomate et du sel. Quand les piments deviennent jaune, rajoutez les tomates râpés.
Faites cuire les tomates pendant 5 minutes, puis rajoutez du gombo et mélangez. Fermez la casserole puis laissez cuire à moyenne température pendant 20 minutes.
Pendant ce temps, battez les raisins, serrez puis passez le jus dans un filtre. Mettez de côté.
A la fin du temps, rajoutez le jus de raisin dans le plat. Mélangez, réglez le four à basse température et laissez cuire pendant 20 minutes.
Servez 5 minutes après avoir pris du four.

N-B; Koruk est le nom donné au raisin pas encore mûr. Ce plat est plus aimée dans la région d'Égée.