



Galettes Turques

Ingrédients :

pâte à pain

Pour la garniture :

2 poivrons rouges

2 oignons

1 bouquet de persil plat

1 boîte de tomate concassée

1 cuillère à café de sambal oelek

500 grammes de viande de boeuf hachée

Préparation :

- 1) Mixer les poivrons, les oignons et le persil, ajouter la boîte de tomates concassées et le sambal, mixer
Ajouter le mélange à la viande hachée, saler, poivrer
- 2) Prélever une petite portion de pâte à pain et former une galette d'environ 15-16 cm de diamètre avec un rouleau à pâtisserie
- 3) Déposer trois galettes sur une grande plaque qui va dans le four
- 4) Recouvrir chaque galette avec une grosse cuillère à soupe de la préparation à la viande
- 5) Mettre dans le four préchauffé à 230-240 degrés pour une dizaine de minutes (surveiller et sortir quand la pâte des galettes est cuite)
- 6) Recommencer du point 2 au point 5 jusqu'à la fin des ingrédients!

