

# Makbouba



## Ingrédients :

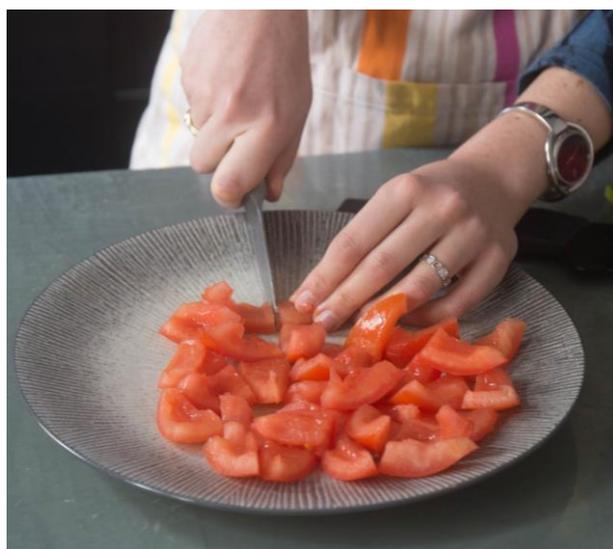
- 3 poivrons rouges
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 piment (ou de la poudre)
- Sel, poivre
- Huile de tournesol



Coupez les poivrons en morceaux de 3-4 cm de côté.



Épépinez les tomates et coupez-les en morceaux comme les poivrons.



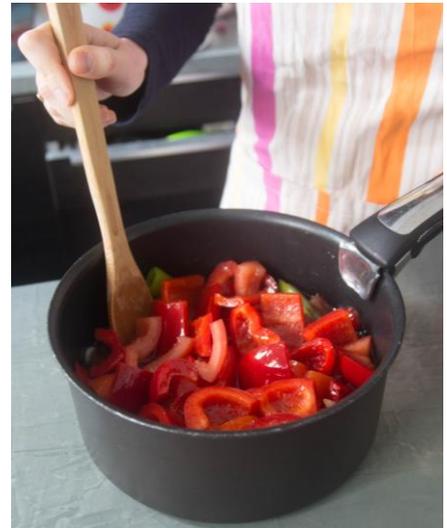
Coupez l'ail en rondelles.



Coupez le piment en quelques morceaux.



Mettez dans une casserole l'huile de tournesol (1 cm), les poivrons, les tomates et le piment. Salez, poivrez.



Laissez mijoter à feu doux pendant longtemps (minimum 2h). Mettez au frais avant de servir.



Vous pouvez servir la makboubia avec le couscous boulettes !