Caccia di Melanzana

Patlıcan Kovalama

1 kg di melanzane
2 cipolle
400 gr carne di pecora
1 cucchiaio di burro
3 spicchi d'aglio
4 pepe italiane
3 pomodori
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di sale

Le melanzane si arrosta nel forno.
La carne si mette dentro pentola si arrossisce finché lascia il liquido e risucchia.
Poi si aggiungono burro e cipolle tagliate si cucinano finché diventano morbide le cipolle dopo si aggiungono pepe e aglio tagliato
Quando inizia a cambiare il colore di Pepe si aggiungono i pomodori tagliati incubo.
Poi si aggiungono le melanzane arrosto Sale e Pepe Nero poi si coperta il coperchio si cucinano circa per 15 minuti poi si leva dal fuoco.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Kayseri.