



Kefta De Maras Aux Aubergines

Patlıcanlı Maraş Köftesi



½ kg. De bœuf haché maigre
1 oignon moyen
¼ de Chapelure
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
3 grosses aubergine
Pour la surface ;
4 tomates moyennes
4 poivrons vert
Pour la sauce ;
3 pièces tomates
1 cuillère à café de cumin
2 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de sel
Pour frire ;
2,5 tasses d'huile

- # Râpez les oignons, rajoutez de la chapelure, mélangez jusqu'à que la chapelure se ramollissent.
- # Rajoutez de la viande haché, du sel et du poivre noir. Pétrissez pendant 2-3 minutes. Rajoutez du persil finement haché, pétrissez encore 1-2 minutes puis mettez au réfrigérateur.
- # Pendant ce temps, épluchez les aubergines, coupez en rond à la largeur d'un doigt. Faites attendre dans l'eau salée pendant ½ heure, puis faites sécher.
- # Mettez dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les aubergines puis faites griller les deux surface. Placez dans le plat de cuisson.
- # Donnez au keftas, la forme des aubergines coupé, Faites griller dans le même huilé, de façon à griller les deux surface. Mettez les keftas sur les morceaux d'aubergines.
- # Rajoutez les tranches de tomates sur les keftas, et les piments coupés en quelque morceaux, sur les tomates.
- # Préparez la sauce en dernier. Râpez les tomates, rajoutez du cumin, de l'huile et du sel. Mélangez l'ensemble. Versez la sauce sur les keftas qui sont dans le plat.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la couleur des piments changent.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter selon votre volonté, 1 cuillère à café de pâte de piment dans le mélange de kefta.