



Bourré En Tranche

Dilim Dolma



250 gr. De bœuf haché sans graisse
1 tasse de boulgour fin
1 oignon moyen
4 aubergines moyennes
1 cuillère à café de pâte de piment rouge
2 tomates
1,5 cuillère à thé de sel
Pour la sauce;
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
Jus d'un demi citron
3 tasses d'eau chaude
Pour frire;
De l'huile végétale

Épluchez les aubergines en long et laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure. Puis coupez pour griller. Sortez sur une serviette en papier.

Prenez le boulgour dans un bol de pétrissage. Rajoutez un oignon râpé et ½ cuillère à café de sel. Mélangez l'ensemble.

Puis rajoutez la viande haché et 1 cuillère à café de pâte de tomate. Pétrissez en mouillant les mains pendant 15 minutes. Prenez des morceaux un peu plus petit que des noix puis formez.

Placez la moitié des aubergines dans la casserole, rajoutez les keftas dessus, puis placez les aubergines qui reste, sur les keftas.

Placez les tomates coupé en rond. Mettez dans un bol creux, 3 tasses d'eau chaude, de la pâte de tomate, du jus de citron et 1 cuillère à café de sel. Mélangez puis versez sur les keftas.

Fermez la casserole, placez à haute température. Baissez la température 5 minutes plus tard. Faites cuire encore 25 minutes puis retirez du feu.

Servez chaud.

N-B; Cette recette est de la région d'Elazig qui est sue mais en voie de disparition.