



Kefta Mekik Aux Aubergines

Patlıcanlı Mekik Köfte



½ kg. De viande de bœuf haché
2 tranches de pain rassis
1 oignon moyen
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel
8 - 10 brins de persil
2 tomates
Pour la surface ;
2 aubergines
1 cuillère à soupe de margarine
1 cuillère à soupe de farine
1 pincée de sel
1 tasse de fromage râpé

Mélangez le pain rassis avec l'oignon râpé jusqu'à que le pain se ramolli. Rajoutez de la viande haché, du cumin, du poivron noir et du sel. Pétrissez pendant 5-6 minutes puis rajoutez du persil haché finement et pétrissez encore 1-2 minutes.

Laissez reposer le mélange de kefta pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.

A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d' ½ citron. Roulez dans votre paume pour donner une forme ovale. Aplatissez puis donnez la forme d'un canoë avec le côté de la main.

Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé et faites cuire au four à 200 degrés.

Pendant ce temps, grillez les aubergines sur le four ou au grill. Coupez du milieu pendant qu'ils sont chaud. Videz l'intérieur avec une cuillère. Mélangez rapidement avec du jus de citron puis hachez.

Mettez dans une poêle, de la margarine, de la farine et un peu de sel. Laissez cuire puis rajoutez les aubergines grillés. Tournez au feu pendant quelque minutes.

Mettez le mélange d'aubergine sur les keftas qui sortent du four. Mettez du fromage râpés, et des tranches de tomates entre les keftas.

Remettez les keftas au four à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que le fromage fond, et servez chaud.

N-B; Le jus de citron permet d'éviter de noircir les aubergines.