



## Kefta d'Aubergine

Patlıcan Köftesi



4 aubergines moyennes  
½ tasse de fromage râpé  
2 cuillères à soupe de beurre  
1 tasse de lait  
15 cuillère à soupe de farine  
10 - 12 brins de persil  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour faire frire ;  
2 tasses d'huile végétale

- # Faites griller les aubergines dans le grill ou dans le four. Puis coupez du milieu en long. Videz l'intérieur avec une cuillère. Jetez dans l'eau au citron.
- # Mettez dans une casserole creux, du beurre, quand il fond, rajoutez 2 cuillères à soupe de farine. Laissez cuire pendant 2-3 minutes, puis rajoutez 1 tasse de lait puis laissez cuire.
- # Sortez les aubergines dans un filtre, filtrez l'eau puis coupez finement et rajoutez dans le mélange de lait. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez du fromage râpé, du persil haché, du poivre noir, du sel et 12 cuillères à soupe de farine. Pétrissez l'ensemble.
- # Faites des morceaux de keftas du mélange d'aubergines puis donnez la forme que vous le voulez. (Vous pouvez mouiller vos mains) Faites cuire dans l'huile brûlant.
- # Servez chaud.

**N-B; L'aubergine contient de la nicotine. Pour cela, ceux qui veulent arrêter de fumer, peuvent manger beaucoup d'aubergine.**