



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.