



## Pogaça Aux Aubergines

Patlıcanlı Poğaç



1 sachet de levure instantanée  
½ tasse d'eau chaude  
1 cuillère à café de sucre  
½ paquet de margarine ou de beurre  
1 cuillère à café de sel  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
3 aubergines moyennes  
1 petit oignon  
1 tomate  
1 poivron farci  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
Une demi-cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
1 jaune d'œuf

- # Préparez la pâte en premier ; Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du beurre fondu et tiède, du sel, du lait tiède, un œuf et du blanc d'œuf.
- # Enfin rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide qui ne colle plus aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Épluchez la peau des aubergines, puis pressez dans l'eau salée.
- # Faites cuire les oignons hachés finement dans l'huile chaud. Rajoutez les poivrons hachés finement et les aubergines coupés en petit morceaux.
- # Faites cuire à basse température pendant 15 minutes, puis rajoutez les tomates coupé en petit morceaux et du sel. Laissez cuire encore 10 minutes avec le couvercle.
- # Prenez des morceaux de la pâte, de la taille d'un citron, puis ouvrez avec les bouts de doigts, un peu plus grand qu'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange sur la moitié de la pâte puis fermez l'autre côté dessus. Appuyez sur les côtés.
- # Préparez tous les muffin de cette manière, placez dans un plat de cuisson et laissez attendre dans le plat pendant 10 minutes.
- # Puis mettez du jaune d'œuf dessus et placez au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez filtrer les aubergines si ils sont trop juteuse.