



## Silkme D'Aubergine

Patlıcan Silkmesi



1 kg. D' haricots verts  
2 oignons moyens  
4 morceaux de poivron vert  
5 tomates mûres  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol  
2 cuillère à café de sel

- # Épluchez les aubergines, puis mouillez dans l'eau salée pendant au moins ½ heure.
- # Coupez les oignons en demi-cercle puis mettez dans une casserole. Rajoutez des ails hachés finement, versez de l'huile de tournesol, puis placez au feu.
- # Rajoutez les poivrons, les tomates épluchés et coupé en petit morceaux, les aubergines coupés en demi-cercle et du sel.
- # Fermez la casserole, placez au four à moyenne température, puis laissez cuire en secouant de temps en temps.
- # Rajoutez le riz proche de la cuisson. Laissez cuire encore 10-12 minutes.
- # Ramenez à table froid ou tiède.

**N-B;** Silkme est dis à cause du secouement lors de la cuisson.