



Courgette Aux Tomates

Domatesli Kabak



1 kg. De moelle
4 morceaux de tomates mûres
4 morceaux de poivron vert
2 oignons moyens
1,5 cuillère à thé de sel
1 tasse de thé d'huile

- # Épluchez les courgettes, puis coupez à 2 doigts de largeur. Coupez les oignons finement, sortez les pépins des piments. Épluchez les tomates, puis coupez en demi cercle.
- # Mélangez les oignons avec du sel puis mélangez avec les piments et les tomates.
- # Mettez les courgettes coupés dans une casserole, puis étalez le mélange d'oignon dessus. Versez l'huile tout au dessus, puis fermez la casserole.
- # Faites cuire à haute température pendant 5 minutes puis à basse température pendant 35 minutes.
- # Mélangez 10 minutes plus tard après avoir retiré du four puis prenez dans une assiette.
- # Ramenez à table chaud ou tiède.

N-B; Il n'y a pas besoin de rajouter de l'eau supplémentaire car les courgettes en contient suffisamment.