Bourré D'Aubergine A L'huile d'Olive

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması

8 morceaux d'aubergines
1,5 tasses de riz
2 gros oignons
½ bouquet de persil
½ tasse d'aneth
1 cuillère à soupe de menthe séchée
½ cuillère à soupe de pâte de tomate ou de piment
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sucre
1,5 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau
Pour la surface :
2 tomates

Coupez les aubergines en quelques morceaux avant de les éplucher. Creusez l'intérieur. Faites attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
Mettez la moitié de l'huile d'olive dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez des pistaches et du raisin sec. Faites cuire jusqu'à que les pistaches deviennent jaunes.
Retirez les pistaches et les raisins sec de l'huile. Rajoutez l'huile d'olive qui reste dans la casserole.
Rajoutez des oignons haché très finement puis laissez cuire.
Puis rajoutez du riz lavé, du poivron noir, du sel et du sucre. Laissez cuire pendant 5-6 minutes.
Rajoutez de la pâte de tomate, puis quelque minutes plus tard, du persil, de l'aneth et de la menthe. Mélangez l'ensemble. Ne rajoutez pas d'eau. Retirez du feu.
Fermez le couvercle puis laissez attendre pendant au moins ½ heure.
Mettez du mélange dans les creux des aubergines sans trop dépasser.
Placez à moyenne température, puis laissez cuire sans liquide pendant 8-10 minutes. Rajoutez 2 tasses d'eau chaude, puis laissez cuire à moyenne température pendant 20-25 minutes.
Servez tiède ou froid.

N-B; Vous pouvez enrouler l'intérieur des aubergines dans du papier aluminium, faire cuire au four à 180 degrés puis utiliser dans une salade d'aubergine.