



Aubergine Milieu

Patlıcan Orta



6 aubergines (1 kg)
800 gr. De viande d'agneau
2 oignons moyens
3 tomates
4 poivrons vert
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de flocon de piment rouge
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'eau

Mettez la viande dans une cocotte-minute. Rajoutez une tasse d'eau puis fermez le couvercle. Quand le bouchon sort à haute température, baissez la température. Laissez cuire pendant 8-10 minutes.

Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.

Mettez dans une casserole, du beurre et de l'huile. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons coupés finement puis laissez cuire.

Rajoutez les piments en sortant les pépins puis les ails hachés finement. Laissez cuire jusqu'à que la couleur change.

Rajoutez ensuite de la pâte de tomate, du sel, du flocon de piment rouge et des tomates hachés finement.

Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez la viande bouillie avec l'eau bouilli. Laissez bouillir une fois.

Enfin coupez le aubergines en long en 4 morceaux puis coupez avec 3 doigts de largeur et mettez tout au dessus. Appuyez mais ne mélangez pas.

Laissez cuire avec le couvercle pendant 25 minutes.

Laissez reposer pendant 15-20 minutes après avoir retirer du four puis mélangez et servez.

N-B; Cette recette appartient à Konya. Dans la recette originale, on n'utilise pas de pâte de tomate et d'ail.