



Kebab Brochette aux Aubergines

Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı



500 gr. d'agneau désossée, coupée en cubes
4 aubergines
1 oignon
3 cuillères à soupe d'huile végétale
4 Poivrons
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
2 tomates
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau

- # Mettez dans une casserole, 3 cuillère à soupe d'huile, rajoutez dessus, la viande coupée en cube. Laissez cuire jusqu'à que la viande absorbe son liquide. Rajoutez l'oignon haché finement. Après un peu de cuisson rajoutez de la pâte de tomate et du sel. Éteignez le four. (Le grillage se fait sans liquide).
- # Coupez les aubergine, épluché rapidement et attendu dans l'eau salée, d'une largeur de 2 cm.
- # Placez dans une brochette de 12-14 cm. une tranche d'aubergine, 1 morceau de viande, 1 piment coupé en morceau et une tranche de tomate. Répétez pour chaque brochette.
- # Mettez les brochettes préparé dans une casserole peu profonde. Rajoutez 2 verres d'eau, puis laissez cuire pendant ½ heure.
- # Servez chaud.

N-B: Les brochettes doivent être cuites dans la casserole dont a été cuite la viande d'agneau. De cette façon l'huile restant dans la casserole sert de sauce.