Guvec d'Agneau Aux Aubergines

Patlıcanlı Kuzu Güveci

1 kg d'aubergines
½ kg de viande d'agneau
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à café de sel
6 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude
6 piments
4 tomates

Épluchez les aubergines puis laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons hachés finement, laissez griller.
Rajoutez de la viande, quand elle lache son liquide, rajoutez de la pâte de tomate et du sel. Laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
Rajoutez enfin de l'eau chaude puis laissez bouillir une fois et retirez du feu.
Retirez les aubergines de l'eau. Faites sécher puis coupez en petit morceaux.
Mettez les aubergines dans le güveç en terre. Rajoutez le mélange de viande dessus.
Rajoutez les piments ôtés des pépins et coupés en petit morceaux, puis les tomates coupés chacune en 8 morceaux.
Placez le güvec au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire 45 minutes.

N-B; Ce plat peu être cuit au feu au lieu du four.