



## Kebab De Jardin

Bostan Kebabi



6 petite aubergine de jardin  
2 oignons  
Mettez un demi kg de cubes  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
2 poivrons vert  
2 tomates  
1 tasse de petits pois en conserve  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
Pour la sauce :  
1 cuillère à soupe pâte de tomate  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
½ cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
6 tranches de tomate  
1 tasse de fromage râpé

- # Épluchez les aubergines puis laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure et faites secher.
- # Faites des coupez dans quelques endroit des aubegines. Versez un peu d'huile végétale dessus. Placez dans une pochette de cuisson.
- # Faites cuire les aubergines au four préchauffé à 190-200 degrés jusqu'au ramollissement.
- # Préparez pendant ce temps, le mélange intérieur. Faites cuire les oignons dans l'huile, puis rajoutez de la viande puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Puis rajoutez du piment, de la pâte de tomate et du sel. Laissez cuire 5 minutes. Rajoutez les tomates coupé finement et du petit pois. Laissez cuire pendant 15 minutes de façon couvert.
- # Prenez les aubergines du four puis placez dans un petit plat. Coupez le milieu de façon verticale. Élargissez cette coupure.
- # Partagez le mélange dans les endroits élargies. De l'autre côté, mélangez la sauce puis versez sur le kebab.
- # Placez des tranches de tomates puis saupoudrez du fromage râpé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que le fromage fond.

N-B; Vous pouvez faire cuire le kebab du jardin, dans une casserole.