



Karniyarik A la Foie

Ciğerli Karniyarik



7-8 aubergines
7-8 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour le mélange ;
350 gr. De foie d'agneau
2 oignons
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sucre
2 tomates
Du poivre noir
Du sel
Pour la surface ;
2 tomates

- # Épluchez les aubergines puis laissez attendre dans l'eau salée pour que le goût amer disparaît.
- # Puis placez les aubergines dans un plat huilé, versez de l'huile dessus puis fermez avec du papier aluminium.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés pendant ½ heure.
- # Préparez le mélange pendant ce temps. Coupez les oignons en demi-cercle, rajoutez dans l'huile qui est en train de chauffer. Laissez cuire ensemble.
- # Rajoutez de la pâte de tomate puis laissez cuire encore 2-3 minutes. Rajoutez de la foie coupé en petit morceaux. Faites à haute température pendant 15 minutes.
- # Rajoutez du sucre, des tomates hachés finement, du sel et du poivre noir. Faites cuire jusqu'à que les tomates deviennent comme de la pâte.
- # Ouvrez le milieu des aubergines à l'aide d'une cuillère puis élargissez sur les côtés.
- # Partagez le mélange dans les parties ouvertes. Mettez des tomates coupés en rond puis saupoudrez du sel.
- # Replacez le plat au four, puis laissez cuire jusqu'à que les tomates changent de couleur.

N-B; Le papier aluminium permet de faire cuire les aubergines plus sainement.