



Cive

Cive



5 aubergines (1 kg)
2 oignons
5 tomates moyennes
5 poivrons vert
3 gousses d'ail
1 tasse de riz
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à café de menthe séchée

Épluchez les aubergines puis coupez en petit morceaux. Faites attendre dans l'eau salée pendant 1/2 heure.
Mettez de l'huile dans un casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons hachés finement puis faites cuire à moitié.

Rajoutez les piments coupés finement. Faites cuire jusqu'à que les piments changent de couleur.
Rajoutez les aubergines dessus. Saupoudrez la moitié du sel. Mélangez puis fermez la casserole. Faites cuire pendant à moyenne température pendant 15 minutes.
Placez les tomates épluchés et coupé en grand morceaux, sur les aubergines. Rajoutez des ails hachés finement, du riz lavé, du flocon de piment rouge, de la menthe et le sel qui reste.
Fermez la casserole sans mélanger. Faites cuire encore 15 minutes puis retirez du feu.
Le mélange est devenu tiède dans la casserole. Mélangez juste avant le service puis ramenez à table.

N-B; Cette recette appartient à Antalya. Selon la saison, vous pouvez utiliser de la menthe fraîche ou des ails frais.