



Pâtes Four Aux Aubergines

Patlıcanlı Fırın Makarna



1 paquet de pâtes
200 gr hachée
1 petit oignon
2 tomates moyennes
1 tasse d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Avec cela ;
4 aubergines
2 tasses d'huile de cuisson

- # Prenez la tête des aubergines, puis coupez en long sans éplucher.
- # Saupoudrez du sel dessus, laissez attendre pendant 10 minutes puis séchez avec une serviette.
- # Faites griller les aubergines dans l'huile chaude. Prenez dans une serviette pour prendre l'huile en trop.
- # Faites cuire l'oignon coupé finement dans l'huile. Rajoutez de la viande hachée, puis faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez des tomates coupées finement, du sel et du poivre noir. Faites cuire couvert jusqu'à que les tomates perdent leur couleur.
- # Prenez le mélange dans une assiette. Mettez dans la même casserole, 5 tasses d'eau et un peu de sel.
- # Quand l'eau bouillit à moyenne température, rajoutez les pâtes. Faites cuire à moitié pendant 10-12 minutes.
- # Prenez une casserole avec le fond rond. Placez les aubergines grillées dans la casserole serrement.
- # Mettez une quantité de pâte sur les aubergines. Saupoudrez de la viande hachée. Rajoutez de la pâte et de la viande hachée. Faites la même manipulation jusqu'à que les ingrédients se terminent.
- # Appuyez avec l'extérieur de la cuillère. Ramassez les aubergines qui débordent au dessus. Fermez la surface avec les aubergines qui restent.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 pendant 10-15 minutes.
- # Laissez reposer 10 minutes après la sortie du four puis tournez sur une assiette plate.

N-B; Les aubergines salées absorbent moins d'huile lors de la grillade.