Kovalama Aubergines

Patlıcan Kovalama

1 kg d'aubergines
2 oignons
400 gr morceaux d'agneau
1 cuillère à soupe de beurre
3 gousses d'ail
4 poivrons verts
3 tomates
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel

Grillez les aubergines sur le four ou dedans.
Laissez la viande dans la casserole, laissez cuire avec sa graisse jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
Rajoutez du beurre et des oignons coupé finement. Laissez cuire jusq'au ramolissement.
Rajoutez des piments coupé grossièrement, et des ails haché finement.
Quand la couleur du piment change, rajoutez les tomates coupés en petit morceaux.
Rajoutez les aubergines grillé et hachés, du sel et du poivron noir. Mélangez puis fermez le couvercle.
Laissez cuire pendant 15 minutes puis retirez du feu.

N-B; Cette recette appartient à Kayseri.