



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 jusqu'au ramollissement.
- # 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.