Kefta aux Aubergines

Patlıcanlı Köfte

500 gr. de viande hachée
1 oignon grand
3 tranches de pain rassis
1 cuillère à soupe de lait
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de poivre noir
8-10 branches de persil
1 œuf
5 aubergines moyennes
1 tasse d'huile
1 tasse de yaourt
4 gousses d'ail
2 tomates

Mettez les pains rassis dans un bol creux, rajoutez un œuf, de l'oignon râpé et du lait pour ramollir.
Rajoutez la viande, du cumin, du poivron noir, du sel, du persil finement haché. Pétrissez 10 minutes et laissez reposer au réfrigérateur.
Épluchez complètement les aubergines et laissez atteindre dans l'eau salée pendant ½ heure pour éviter le gour pimenté des aubergines.
Coupez les aubergines en longueur en 5 morceaux puis laissez griller.
Séparez le mélange de kefta reposé, en 25 morceaux, puis arrondissez chaque morceaux en forme de doigt.
Laissez cuire les keftas dans où les aubergines ont étés cuites.
Placez les keftas grillés et refroidis dans les bords des morceaux d'aubergines, laissez les keftas à l'intérieur puis roulez les aubergines.
Installez les keftas aux aubergines dans un plat de cuisson moyen, puis rajoutez des morceaux de tomates épluchées.
Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que la couleur des tomates changent.
Mettez dans l'assiette à service puis versez du yaourt aux ails.

N-B: Pour que les keftas soient saines, laissez cuire les aubergines et la viande de kefta au barbecue. Dans ce cas rajoutez une tasse de thé d'huile végétale de plus, dans le plat.