



## Moussaka d'Aubergine

Patlıcan Musakka



1 kg. D'aubergine  
250 gr. de viande de bœuf haché  
2 oignons moyens  
2 piments verts  
1 tomate mûre et grande  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 tasse à thé d'huile végétale  
Du sel

- # Épluchez les aubergines et laissez attendre dans l'eau salée.
- # Laissez cuire les oignons coupé dans l'huile.
- # Rajoutez les piments finement coupé et la viande haché. Mélangez la viande sans arrêt.
- # Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomate puis une tomate râpé.
- # Enfin rajoutez du sel puis éteignez le four.
- # Coupez en morceaux, les aubergines attendant dans l'eau salée.
- # Prenez le mélange préparé et sans vapeur, dans un bol.
- # Rajoutez les aubergines dans une casserole.
- # Rajoutez ensuite le mélange de viande sur les aubergines.
- # Laissez cuire dans une température moyenne pendant 5 minutes, puis rajoutez 1,5 verres d'eau et laissez cuire 30-35 minutes.

**N-B:** Vous pouvez laisser cuire les pommes de terre avec la même méthode.