



Kistirma

Kistirma



3 morceaux d'aubergines
1 petit fromage de chèvre moule
1 cuillère à café de menthe séchée
Pour la friture:
Huile végétale

- # Épluchez les aubergines puis laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Écrasez le fromage pendant ce temps puis mélangez avec de la menthe sèche.
- # Retirez les aubergines de l'eau puis faites sécher. Coupez en longueur en 3-4 morceaux puis en largeur à la taille d'un cm.
- # Mettez du fromage dans la partie coupée puis pressez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, jetez les aubergines dans l'huile puis faites griller les deux surfaces.

N-B; Le kistirma est un délice de la région de Canakkale.