



## Moussaka d'Aubergine Ogreten

Patlıcan Musakka Ogreten



1 Kg. d'aubergine  
2 oignons  
250 gr. de viande haché  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 tomates  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
2 piments vert  
1 cuillère à café de sel  
2 tasses d'eau

- # Épluchez les aubergines, et laissez attendre dans l'eau salée pour éviter le gour pimenté des aubergines.
- # Mettez dans une casserole, les oignons et l'huile, puis laissez cuire jusqu'au ramollissement des oignons.
- # Mettez sur l'oignon avec 5 minutes d'intervalles, la viande, du piment finement haché, de la pâte de tomates et des tomates coupés en en morceau.
- # Enfin rajoutez 1,5 verre d'eau, puis laissez cuire pendant 15 minutes sur une température moyenne.
- # Placez les aubergines attendu et filtré, dans un plat comme des cartes.
- # Rajoutez dessus, du mélange de viande, et de la sauce béchamel.
- # Laissez cuire au four 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B: Sauce béchamel : 2 cuillères à café de farine, 1 cuillère à soupe de margarine. Rajoutez du lait tout doucement, mélangez puis rajoutez du sel et versez sur le moussaka.