



Baldircan Aux Pièces

Deneli Baldircan



5 aubergines moyenne
1 tasse de thé de Boulgour
1 oignon sec
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 piments pointus
2 tomates
1 cuillère à café de sel
1 tasse de thé d'huile
2 tasses d'eau
Pour la surface ;
1 bol de yaourt aux ails

- # Épluchez les aubergines puis coupez en petit morceaux. Jeter dans l'eau salée puis laissez attendre pendant ½ heure.
- # Hachez les oignons pendant ce temps. Coupez les piments et les tomates en petit morceaux. Lavez le boulgour puis filtrez.
- # Mettez de l'huile et les oignons dans une poêle. Faites cuire à moyenne température.
- # Rajoutez les piments puis faites cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaunes. Rajoutez de la pâte de tomate et du sel. Rajoutez les tomates puis faites cuire jusqu'à que les tomates perdent leur formes.
- # Rajoutez les aubergines, faites tourner puis rajoutez le boulgour 10 minutes plus tard. Rajoutez ensuite de l'eau chaude.
- # Fermez le couvercle, quand elle est au point de bouillir, baissez la température. Faites cuire pendant ½ heure.
- # Retirez du feu puis mettez dans une assiette. Versez du yaourt aux ails pendant le service.

N-B; Ce plat au légume est d'origine de Kirikkale/Karakeçili.