



Oturtma d'Aubergine

Patıcan Oturtma



4 grosse aubergine
1 gros oignons
250 gr. de viande de bœuf haché
2 tomates moyennes
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 tasse à thé d'huile végétale

- # Hachez les oignons finement et mettez dans une casserole qui contient 3 cuillères à soupe d'huile végétale.
- # Laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose, puis rajoutez la viande, quand elle absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivre noir, laissez cuire encore 5 minutes et retirez du four.
- # Épluchez les aubergines puis coupez en 4 et en longueur égales.
- # Creusez légèrement les aubergines puis laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Retirez de l'eau salée, rincez, filtrez et séchez.
- # Grillez légèrement les aubergines dans une poêle huilée.
- # Installez les aubergines légèrement cuits dans une casserole peu profonde, rajoutez le mélange de viande dans la partie creusé des aubergines puis rajoutez une tranche de tomate.
- # Rajoutez 2 verres d'eau chaude dans la casserole, laissez cuire dans une température moyenne pendant 25 minutes. Servez chaud.

N-B: Selon votre volonté, vous pouvez cuire les aubergines dans un four à 190 degrés pendant 20-25 minutes.