



Coupure

Doğrama



6 morceaux d'aubergines
300 gr. De viande de bœuf désossé
1 oignon
2 tomates
4 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de chili
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sel de citron
5 tasses d'eau
Pour la surface :
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de menthe séchée

- # Mouillez les pois chiches dès la veille. Filtrez l'eau le lendemain. Coupez la viande en petit morceau.
- # Rajoutez les pois chiches, la viande et l'eau dans une cocotte minute. Fermez le couvercle. Placez à haute température. Baissez la température quand la douille sort. Faites cuire pendant 25 minutes.
- # Épluquez les aubergines pendant ce temps. Laissez dans l'eau salée. Coupez en forme d'auriculaire. Hachez les ails et les oignons finement.
- # Rajoutez les oignons et les ails dans la viande en train de cuire. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il se ramollit. Rajoutez de la pâte de tomate et de piment.
- # Rajoutez les aubergines quelques minutes plus tard. Mélangez, fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Rajoutez les tomates puis saupoudrez du sel. Faites cuire avec le couvercle pendant 10 minutes. Rajoutez du sel de citron. Retirez du feu au bout de 5 minutes.
- # Faites chauffer l'huile d'olive et la menthe. Versez dessus.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette est une spécialité de Gaziantep. Le nom originale est «Dorgama».