



Ayvar

Ayvar



5 morceaux d'aubergines
5 morceaux de poivron rouge
5 gousses d'ail
1 gros oignon
2 tomates
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel gemme

- # Faites des coupures avec un couteau, sur la surface des aubergines et des piments. Faites griller au four ou au feu. Épluchez la peau puis coupez en gros.
- # Coupez les oignons en forme de demi-cercle. Coupez les ails en quelques morceaux. Coupez les tomates gros.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole puis placez au feu. Rajoutez les oignons puis faites cuire jusqu'à que l'odeur a disparait. Rajoutez les ails.
- # Rajoutez les tomates quelques minutes plus tard puis faites cuire jusqu'à que la forme disparait.
- # Rajoutez les aubergines, les piments et du sel. Faites cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Mettez le mélange au robot pour transformer en forme de crème.
- # Replacez au feu puis faites cuire encore un peu.
- # Placez dans un bol pendant qu'il est chaud. Essayez le bout. Fermez le couvercle puis tournez à l'envers.
- # Faites attendre de cette façon pendant 1 nuit. Remettez le bac à l'endroit. Vous pouvez conserver jusqu'à 1 an.

N-B; Cette sauce est sue au Balkan, et est préparée spécialement en Macédoine.