



Aubergine à l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Patlıcan



½ kg d'aubergine
2 oignons
3 tomates
2 piments vert
1 tasse à thé d'huile d'olive
1 tasse d'huile
8 gousses d'ail
1,5 cuillère à thé de sel
1 morceau de sucre

- # Épluchez tous les aubergines et laissez attendre dans l'eau salée pendant une demi-heure.
- # Coupez en petit morceau les oignons et les ails, puis les tomates et les piments à la taille d'une noisette.
- # Laissez griller dans un premier temps les oignons et les gousses d'ail, puis rajoutez les tomates et les piments puis laisser cuire ensemble pendant 5 minutes.
- # Rajoutez du sel et du sucre près de la cuisson.
- # Rajoutez sur les aubergines le mélange préparé.
- # Laissez reposer puis servez.

N-B: L'aubergine à l'huile d'olives est un plat qui se digère vite. Il n'y a aucun risque au niveau de la santé.