



Omelette d'Aubergine à l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Yumurtalı Patlıcan



- 3 aubergines
- 4 tomates
- 4 piments
- 1 oignon haché finement
- 5 gousses d'ail
- 1 tasse à thé d'huile d'olive
- 2 œufs
- 3 morceaux de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café flocons de piment rouge

- # Mettez de l'huile dans une casserole de moyenne taille.
- # Pendant que l'huile chauffe, fouettez 2 œufs dans un autre bol.
- # Versez l'œuf sur l'huile qui est en train de chauffer.
- # Rajoutez dans l'ordre, les oignons coupés en petit morceaux, les gousses d'ail, les piments coupés finement, les tomates épluchée et coupé en petit morceaux carré, du sucre, du sel, du flocon de piment rouge et enfin des aubergines coupé en morceau.
- # Mélangez tous les ingrédients légèrement, puis rajoutez dessus, une tasse de thé d'eau.
- # Laissez cuire une demi-heure dans une température moyenne.
- # Servez tiède.

N-B: L'œuf peut être différent pour les plat à l'huile d'olive mais l'omelette d'aubergine est un gout qui vaut le coût d'essayer.