



Mualla élégante

Şık Mualla



8 aubergines
2 oignons
4 grosses tomates
1 tasse de lentilles rouge
1 cuillère a soupe de sauce tomate pimenté
6 cuillère à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de menthe sec
½ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivron noir
½ cuillère a café sel
8 – 10 branches de persil

- # Épluchez les aubergines, laisser les aubergines dans l'eau salée pendant ½ heure
- # Rajoutez sur les lentilles rouges lavées, 2 tasses d'eau. Mettez au feu à basse température pour qu'elle retire l'eau.
- # Mettez dans une casserole, les oignons rapés finement, grillez jusqu'à qu'elle devient rose. Rajoutez les lentilles bouillis et la sauce tomate, grillez quelques minutes.
- # Rajoutez ensuite les tomates rapées, laisser cuire jusqu'au bouillonnement. Puis rajoutez la menthe, le cumin, le poivron noir, le sel et mélangez le contenu.
- # Filtrez l'eau des aubergines, séparez en 3 parties a l'horizontale puis a la verticale avec ½ cm d'intervalle.
- # Empilez au fond de la casserole, 1 rangée d'aubergines, rajoutez un peu de mélange aux lentilles. Continuez de la meme façon jusqu'à que les ingrédients finissent.
- # Versez tout au dessus 1 tasse d'eau chaud. Fermez le couvercle de la casserole. Laisser cuire 10 minutes a moyenne température, puis a basse température pendant 20 minutes donc au total ½ heure.
- # Saupoudrez quelque persil rapée en servant.

N-B : Mualla élégante est une recette de Hatay-Reyhanlı.