



Saupoudrage d'Aubergine

Patlıcan Serpmesi



3 pâtes à filo
1 œuf
1 tasse de yaourt
1 poignée de fromage râpé
2 aubergines
1 oignon moyen
½ tasse à thé d'huile végétale
1 tomate râpée
1 piment
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poivron noir
1 tasse à thé de lait
1 cuillère à thé de pâte de tomate

- # Épluchez toutes les aubergines et laissez attendre dans l'eau salée pour éviter le gout piquant.
- # Laissez griller l'oignon dans ½ verre de thé, rajoutez dessus, de la pâte de tomate et du piment finement haché, puis rajoutez la tomate.
- # Quand les tomates sont cuites légèrement, rajoutez les aubergines coupé finement, du sel et du poivron noir. Laissez cuire 10-15 minutes puis retirez du four. Laissez refroidir.
- # Huilez le plat de cuisson, mettez les pâtes à filo l'un par-dessus, et saupoudrez 1 tasse à thé de lait pour qu'elles soient molles.
- # Après avoir installé les pâtes, versez les aubergines dessus.
- # Rajoutez sur l'aubergines le mélange de yaourt avec l'œuf. Rajoutez tout au- dessus, le fromage parmesan râpé. Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 40 minutes. Faites des tranches puis servez chaud.

N-B : Vous pouvez utiliser du fromage au lieu des aubergines.