



Aubergine Pabucaki

Patlican Pabucaki



6 aubergines
2 oignons moyens
4 tomates moyennes
1 œuf
1 tasse de thé d'huile d'olive
1 tasse de fromage râpé blanc
1 tasse de fromage cheddar râpé
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
2 cuillères à soupe de farine

Nettoyez les aubergines, lavez puis faites une coupure en verticale.

Laissez attendre les aubergines dans l'eau salée puis prenez dans une autre casserole, et laissez bouillir dans l'eau peu salée jusqu'à qu'elles perdent leur formes.

Coupez les oignons finement, puis mettez dans une poêle, rajoutez une tasse à thé d'huile, laissez cuire à moyenne température.

Rajoutez les tomates épluchées et coupées en petit morceau dans les oignons.

Quand les tomates perdent leur forme, rajoutez du fromage, mélangez peu de temps, puis retirez du four.

Rajoutez un œuf pendant que le mélange est chaud. Mélangez.

Videz chaque aubergine à moitié, versez 1 cuillère à soupe, placez dans un plat. Remplissez les aubergines avec le mélange de tomate.

Rajoutez du sel, du thym, du cumin, du flocon de piment rouge et enfin de la farine. Laissez cuire au four à 185 degrés.

N-B; Ce plat est préparé le plus souvent dans la région de Midilli en Grèce.