



## Aubergine Pabucaki

Patlıcan 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 épluchés et coupés en petit morceaux dans les oignons.
- # Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez du fromage, mélangez peu de temps, puis retirez du four.
- # Rajoutez un œuf pendant que le mélange est chaud. Mélangez.
- # Videz chaque aubergines 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.