



Kebab d'Aubergine (à la façon Sivas)

Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü)



6 aubergines
½ kg de viande d'agneau
2 oignons
4 morceaux de poivron vert
2 tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
Pour la friture:
2,5 tasses d'huile végétale

- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée puis lavez. Faites des tranches à la largeur d'un doigt.
- # Grillez les aubergines dans une petite poêle creux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons haché finement et laissez cuire.
- # Rajoutez la viande, laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 20 minutes. Puis rajoutez de la pâte de tomate et des piments.
- # Quand les piments commencent à se ramollir, rajoutez les tomates coupé en carré, puis de l'eau chaude et du sel.
- # Laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes.
- # Prenez les aubergines grillé dans dans un plat de cuisson, puis placez le mélange de viande dessus.
- # Laissez cuire le kebab au four préchauffé à 190 degrés pendant 20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B: Si les aubergines grillé dans l'huile brûlante, elles absorberont moins d'huile.