



Kebab d'Aubergine (à la façon Sivas)

Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü)



6 aubergines
1/2 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.