



Aubergine Aux Tomates Et Au Yaourt

Domatesli Yoğurtlu Patlıcan



5 aubergines
1 oignon
4 grandes tomates mûres
6 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1,5 tasses de yaourt
2 gousses d'ail
1/2 cuillère à café de sel

- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant 1/2 heure puis lavez. Coupez en longueur puis coupez en largeur avec deux doigts d'intervalle.
- # Coupez les oignons en petit morceau, laissez cuire dans l'huile, rajoutez les aubergines coupées, mélangez puis laissez cuire à basse température avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
- # Râpez les tomates pendant ce temps. Prenez dans une petite casserole, rajoutez du sel. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à obtenir une pâte de tomate.
- # Puis versez les tomates dans le mélange d'aubergine qui se trouve sur le four. Laissez cuire pendant 10-15 minutes puis retirez du feu.
- # Mettez les aubergines dans une assiette, puis versez du mélange de yaourt aux ails dessus.

N-B; Vous pouvez préparer ce plat en grillant les aubergines d'avance.