



Melanzana con Semi

Deneli Baldırcan



5 melanzane
1 bicchiere di bulgur
1 cipolla
1 cucchiaio salsa di pomodoro
2 pepe italiane
2 pomodori
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio vegetale
2 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 tazza di yogurt con aglio

Primamente le melanzane si sbucano e poi tagliano dimensione di dado. Dopo si aspettano nell'acqua salata per mezz'ora.

In questo momento le cipolle si macinano in fine. Poi si tagliano in piccole pepe e pomodori. Poi bulgur si lava e si filtra.

Nella pentola si mettono cipolle ed olio si arrossiscono bene le cipolle.

Dopo si aggiunge pepe e si arrossisce finché cambia il colore. Poi si aggiungono salsa e pepe. E si aggiunge pomodoro e si arrossisce finché cambia la forma.

Poi si aggiungono le melanzane tagliate e si miscela. Tra 10 minuti si aggiunge bulgur ed acqua calda.

Si coperta il coperchio e quando arriva al momento di bollimento il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare per mezz'ora.

Dopo aver tolto dal fuoco si prende nel piatto da servire. Alla sopra si aggiunge yogurt miscelato con aglio.

Nota: Questa è una ricetta di verdura è riservata della zona Karakecili di Kirikkale.