Жаренные баклажаны с лимоном

Limonlu Patlıcan Kızartması

4 баклажана
3 лимона
Для жарения:
1,5 стакана подслн. масла
Для соуса:
1 чашка молочного (не сладкого) йогурта
4 зубчика чеснока
0,5 стакана соли

Баклажаны порезать и оставить в соленой воде на 15-20 минут.
Выжать в чашку сок из лимонов.
Баклажаны вытащить из воды, помыть, дать стечь и выложить на сковороду в разогретое масло.
С двух сторон обжаренные баклажаны сразу окунуть в лимонный сок и выложить на сервисную тарелку.
Сверху вымазать смесью из йогурта с чесноком и солью. Подавать сразу.

Жаренные баклажаны с лимоном, рецепт пришедший из г.Мерсин.