



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

سلطة الباذنجان بالزبادي Yoğurtlu Patlıcan Salatası



٤ أعداد باذنجان بدون
٣ أسنان ثوم
١ زبدية زبادي
نصف كوب شاي زيت
١ ملعقة شاي فلفل
١ ملعقة حلو ملح
نصف مياه ليمون

- # يحفر الباذنجان لعدت أماكنها بالسكين
- # يطبخ في الفرن بدون إضافتها أي مادة حتى تصبح ناعم
- # بعد خروج من الفرن يقشر وهو حار
- # يتم تمرير من الماء البارد
- # بعدما انقطع الباذنجان رقيقاً رقيقاً يوضع عليها مياه الليمون لأجل لا تصبح سوداء
- # يخلط الزبادي ويوضع عليها الثوم وهذا الخلط يسكب على الباذنجان
- # يسكب عليها زيت الزيتون ويوضع فلفل أحمر حتى تظهر اللون المظهر

ملاحظة : عندما ترغب نضع مشوي الفلفل بين الباذنجان