Auberginenbestreuung

Patlıcan Serpmesi

3 Yufkablätter
1 Ei
1 Glas Joghurt
1 handvoll gerienener Käse
2 Auberginen
1 mittelgroße Zwiebel
½ Teeglas Öl
1 gerienene Tomate
1 Spitzpaprika
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
1 Teeglas Milch
1 TL Tomatenmark

Die Auberginen schälen 15-20 min. in Salzwasser legen.
In einer Menge von einem halben Teeglas Öl die Zwiebel andünsten, Tomatenmark und gehackte Paprika und Tomaten hinzugeben.
Tomaten ein wenig kochen, danach die dünn geschnittenen Auberginen, Salz und Pfeffer hinzugeben und 10-15 min. köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Backblech einölen, Yufkablätter Schicht um Schicht aufeinander legen und und damit es zart und weich bleibt mit einem Teeglas Milch besprenkeln.
Yufkablätter in das Backblech einlegen und danach mit der abgekühlten Auberginenmischung füllen.
Auf die Auberginen das im Joghurt verquirlte Ei besprenkeln. Die oberste Fläche mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 175 Grad im Backofen 40 min. backen. Zuschneiden und warm servieren.

Tipp: Anstelle der Auberginen kann auch Käse verwendet werden.