



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Aubergienensalat mit Joghurt

Yoğurtlu Patlıcan Salatası



4 kernlose Aubergien
3 Knoblauchzehen
1 Schüssel Joghurt
½ türk. Teeglas Olivenöl
1 TL rote Paprika
1 Dessertlöffel Salz
½ Zitrone entsaftet

- # Die Aubergien an ein paar Stellen mit einem Messer einstechen.
- # Aubergien ohne jegliche Zutaten im Backofen bis sie weich geworden sind backen.
- # Während sie noch warm sind enthäuten.
- # Kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
- # Damit die feingeschnittenen Aubergien dunkel werden mit dem Zitronensaft übergießen.
- # Joghurt mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse rühren dann die zerstampften Knoblauchzehen untermischen.
- # Diese Joghurtmischung auf den Salat übergießen.
- # Mit Olivenöl begießen und damit es an Farbe gewinnt mit roter Paprika bestreuen.

Tipp: Nach Wunsch kann zwischen die Aubergien geröstete Paprika hinzugegeben werden.