



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

Gebratene Auberginen mit Zitronensaft

Limonlu Patlıcan Kızartması



4 Auberginen
3 Zitronen
Zum Braten:
1 ½ Gläser Öl
Für die Oberfläche:
1 Schale Joghurt
4 Knoblauchzehen
1 Teeglas Salz

- # Die Auberginen nach Wunsch zuschneiden und in Salzwasser 15-20 Minuten einlegen.
- # Währenddessen Zitrone auspressen und in eine kleine Schale füllen und zur Seite legen.
- # Die Auberginen auswaschen, abtropfen und in Öl braten.
- # Beide Seiten der Auberginen anbraten und in den Zitronensaft eindunken und anschliessend in ein Servierteller herauslegen.
- # Dann mit der Mischung aus Joghurt, zerstampften Knoblauch und Salz übergießen. Anschliessend gleich zu Tisch bringen.

Tipp: Diese gebratenen Auberginen mit Zitronensaft ist eine Spezialität, die Mersin eigen ist.