



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.