



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

Auberginen mit Tomaten und Joghurt

Domatesli Yoğurtlu Patlıcan



5 mittel grosse Auberginen
1 grosse Zwiebel
4 grosse Tomaten
6 EL Öl
1 KL Salz
Für die Füllung:
1 ½ Gläser Joghurt
2 Knoblauchzehen
½ TL Salz

- # Die Auberginen streifenförmig schälen. Im Salzwasser für eine halbe Stunde einlegen, danach auswaschen und abtropfen lassen. Die Auberginen zuerst der Länge nach und danach fingerbreit zuschneiden.
- # Die Zwiebel grob hacken und in Öl glasig dünsten, danach die Auberginen hineinfüllen und umrühren. Bei niedriger Stufe 15 Minuten köcheln lassen.
- # Währenddessen die Tomaten hobeln/reiben, in einen kleinen Topf einfüllen und Salzen. Bei mittlerer Stufe köcheln lassen bis eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erreicht ist.
- # Danach die Tomatensauce über die Auberginen giessen, 10-15 Minuten kochen und vom Herd nehmen.
- # Die Auberginen heiss in ein Servierteller geben und mit Knoblauchjoghurt übergiessen.

Tipp: Auf Wunsch können die Auberginen auch bei der Zubereitung gebraten werden.