



Salade d'Aubergine Au Tahini

Tahinli Patlıcan Salatası



3 aubergines moyennes
1 tasse tahini
2 gousses d'ail
½ tasse d'huile d'olive
Jus d'un ½ citron
10-15 brins de persil
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre rouge flocons

- # Trouvez quelques endroit des aubergines avec le bout du couteau.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Puis ouvrez le milieu des aubergines en long et prenez l'intérieur. Versez du jus de citron pour qu'elles noircissent pas.
- # Prenez dans un bol de mélange. Rajoutez des ails battues et du persil hachés.
- # Mettez dans un autre bol, du tahini, du jus de citron, de l'huile d'olive, du sel et du flocon de piment rouge.
- # Versez sur le mélange d'aubergines. Mélangez l'ensemble.
- # Prenez dans une assiette, puis ramenez à table.

N-B; Au moment du choix d'aubergines, il faut veiller à choisir les aubergines molle. Ceux qui sont d'ur, contiennent beaucoup de pépins.