



## Doseme d'Aubergines

Patlıcan Döşemesi



4 aubergines moyennes  
2 œufs  
4 cuillères à soupe de farine  
½ tasse d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
1 petite tasse d'eau  
Pour la garniture:  
1 tasse de yaourt  
3 gousses d'ail  
1 cuillère à café de sel

- # Épluchez les aubergines, coupez en rond à épaisseur d'1 cm.
- # Jetez les aubergines dans l'eau salée. Laissez attendre pendant ½ heure.
- # Sortez ensuite dans un filtre. Mélangez dans un bol, des oeufs, de la farine, de l'huile d'olive, de l'eau et du sel.
- # Trempez les tranches d'aubergines dans ce mélange. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez au four chaud à 220 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Mélangez le yaourt avec un peu d'eau et du sel. Rajoutez des ails écrasés puis mélangez.
- # Placez les aubergines dans une assiette. Versez du yaourt aux ails.

N-B; L'aubergine est un légume qui absorbe beaucoup d'huile. Il est conseillé de faire cuire dans plat de cuisson pour qu'elle absorbe moins d'huile.