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 lépaisseur 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 auberginez 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.