



Salade d'aubergine au Yaourt

Yoğurtlu Patlıcan Salatası



4 aubergines sans noyau
3 pouces d'ail
1 bol de yaourt
½ tasse de thé d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
½ jus de citron

- # Trouez les aubergines avec un couteau.
- # Laissez cuire au four jusqu'au ramollissement.
- # Dénudez les aubergines dès la sortie du four.
- # Passez dans l'eau fraîche.
- # Hachez les aubergines finement, puis versez du jus de citron pour que les aubergines ne noircie pas.
- # Fouettez le yaourt jusqu'à qu'elle soit pure, puis rajoutez les ails battus.
- # Versez ce mélange sur les aubergines.
- # Versez d' l'huile d'olive, puis versez du flocon de piment rouge.

N-B : Selon la volonté, vous pouvez rajoutez sur les aubergines, du piment grillé.