



Grillade d'Aubergine Au Citron

Limonlu Patlıcan Kızartması



4 aubergines
3 citrons
Pour frire;
1,5 tasses d'huile
Pour la surface ;
1 bol de yaourt
4 gousses d'ail
1 tasse à thé de sel

- # Coupez les aubergines selon votre volonté, laissez attendre dans l'eau salée pendant 15-20 minutes.
- # Serrez les citrons pendant ce temps. Mettez dans un petit bol puis laissez de côté.
- # Lavez les aubergines attendu dans l'eau salée, filtrez l'eau en trop, puis jetez dans l'huile chaud.
- # Trempez rapidement les aubergines grillés dans le jus de citron. Sortez puis placez dans une assiette.
- # Rajoutez le mélange de yaourt, d'ail battue et de sel. Ramenez à table sans trop faire attendre.

N-B; Ce plat est une recette traditionnelle qui appartient à la région de Mersin.