



Insalata di Melanzana con Tahini

Tahinli Patlıcan Salatası



3 melanzane
1 bicchierino di tahini
2 spicchi d'aglio
Mezzo bicchierino olio d'oliva
Mezzo succo di limone
10 – 15 prezzemoli
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Si fanno qualche buchi alle melanzane con il coltello.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 25 o 30 minuti.
- # Poi in mezzo di melanzane si apre con il cucchiaio e si leva interno , per non diventare scura si schiaccia succo di limone.
- # Interno di melanzana si mette dentro di ciotola da miscelare alla sopra si aggiungono aglio e prezzemolo macinato.
- # In un'altra ciotola si miscelano bene dai lì succo di limone olio d'oliva sale e peperoncino a rosso poi fammi serata preparata si mette sopra di miscelata melanzana dopo si miscelano bene tutti i materiali poi.
- # Miscelata preparata prende nel piatto da servire poi si porta al tavolo.

Nota: Per la preparazione di questa insalata le melanzane devono essere morbide altrimenti le melanzane dure hanno i semi.