



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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.