



## Pavimentazione di Melanzana

Patlıcan Döşemesi



4 melanzane  
2 uova  
4 cucchiari di farina  
Mezzo bicchierino olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchierino d'acqua  
Per interno;  
1 bicchiere di yogurt  
3 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di sale

- # Le melanzane si sbuciano. E poi si tagliano in rotonde grandezza di 1 cm.
- # Le melanzane preparate si mettono dentro acqua salata e si aspetta circa per mezz'ora.
- # Poi si filtrano. In questo momento si miscelano uova farina olio d'oliva e sale.
- # I pezzi di melanzane si fanno muovere con questa miscelata. Dopo si filano nel vassoio oliato.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # In questo momento si miscelano yogurt e l'acqua insieme con poco sale. E si aggiunge dentro miscelata preparata.
- # Le melanzane tolte dal forno si prendono nel piatto da servire ed alla sopra si mette la miscelata d'aglio.

**Nota:** Melanzana succhia molto olio. Si preferisce di cucinare nel forno caldo e non succhiare olio.