



Pavimentazione di Melanzana

Patlıcan Döşemesi



4 melanzane
2 uova
4 cucchiai 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 meanzane si sbucano. E poi si tagliano in rotonde grandezA 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 vassaio oliato.
- # Poi si inserisce nel foeno riscaldato a 200 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # In questo momento si miscelano yogurt e l'acqua insieme con poc sale. E si aggiunge dentro miscelata preparata.
- # Le melanzane tolto dal forno si prendono nel piatto da servire ed ala sopra si mette la miscelata d'aglio.

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