



## Arrossimento di Melanzana con Limone

Limonlu Patlıcan Kızartması



4 melanzane  
3 limoni  
Per arrosto:  
1,5 bicchieri d'olio vegetale  
Per la sopra:  
1 tazza di yogurt  
4 spicchi d'aglio  
1 bicchierino di sale

- # Le melanzane si tagliano come volendo. Si fanno aspettare nell'acqua salata circa 15 - 20 minuti.
- # In questo momento si schiacciano i limoni. e si mettono in una ciotola, si lascia ad una parte.
- # Poi si lavano bene le melanzane e si filtrano , poi si mettono nell'olio riscaldato.
- # Dopo aver arrostito le melanzane si mettono in succo di limone e poi si mettono nel piatto da servire.
- # Sopra si mette la miscelata che preparata da yogurt, aglio pestato e sale. Si porta al tavolo senza aspettare tanto.

Nota: Questa è una ricetta speciale della zona di Mersin (provincia Turca).