



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

Arrossimento di Melanzana con Limone

Limonlu Patlıcan Kızartması



4 melanzane
3 limoni
Per arrossimento;
1,5 bicchieiri 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, siu lascia ad una parte.
Poi si lavano bene le melanzane e si filtrano , poi si mettono nell'olio riscaldato.
Dopo aver arrossito le melanzane si mettono in succo di limone e poi si mettono nel piatto da servire.
Sopra si mette la miselata 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).