



Салат из баклажанов с тахином

Tahinli Patlican Salatası



3 средних баклажана
0,5 стакана тахина (паста из кунжутной муки)
2 зубчика чеснока
6 ст.л. оливкового масла
Сок половины лимона
10-15 веточек петрушки
1 ч.л. соли
1 ч.л. красного острого перца

- # Баклажаны проткнуть вилкой в нескольких местах.
- # Готовить на решетке в заранее разогретой до 190 градусов духовке 25-30 минут.
- # Затем разрезать баклажаны на 2 части в длину. Ложкой выскресть мякоть. Сбрызнуть соком лимона чтобы баклажаны не потемнели.
- # Положить мякоть в чашку, добавить выдавленный через чеснокодавку чеснок и мелко рубленную петрушку.
- # В другой посуде смешать тахин, сок лимона, оливковое масло, соль, красный перец.
- # Вылить соус в баклажаны, хорошо перемешать.
- # Подавать выложив на блюдо.

Баклажаны лучше использовать мягкие, в жестких баклажанах много семечек.