



Блюдо из баклажан "Патлыжан дёшемеси"

Patlıcan Döşemesi



4 средних баклажана
2 яйца
4 ст.л. муки
5-6 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. соли
0,5 стакана воды
Сверху:
1 стакан йогурта
3 зубчика чеснока
0,5 ч.л. соли

- # Баклажаны очистить "пижамой", порезать кружочками шириной 1 см.
- # Положить в соленую воду на 30 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь.
- # Яйца, муку, оливковое масло, воду и соль взбить.
- # Баклажаны обмакнуть в смесь и разложить немного накладывая друг на друга в хорошо смазанный маслом противень.
- # Поставить в разогретую до 220 градусов духовку, готовить пока баклажаны поджарятся.
- # В йогурт добавить немного воды и соль, перемешать, добавить измельченный чеснок.
- # Баклажаны выложить на блюдо, залить йогуртом.

Баклажаны впитывают много масла, поэтому рекомендуется готовить в сильно разогретой духовке.