



Жареные баклажаны с лимоном

Limonlu Patlican Kızartması



4 баклажана

3 лимона

Для жарения:

1,5 стакана подслн. масла

Для соуса:

1 чашка молочного (не сладкого) йогурта

4 зубчика чеснока

0,5 стакана соли

Баклажаны порезать и оставить в соленой воде на 15-20 минут.

Выжать в чашку сок из лимонов.

Баклажаны вытащить из воды, помыть, дать стечь и выложить на сковороду в разогретое масло.

С двух сторон обжаренные баклажаны сразу окунуть в лимонный сок и выложить на сервисную тарелку.

Сверху вымазать смесью из йогурта с чесноком и солью. Подавать сразу.

Жареные баклажаны с лимоном, рецепт пришедший из г.Мерсин.