



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Баклажаны с помидорами и йогуртом

Domatesli Yoğurtlu Patlıcan



5 шт. средних баклажан  
1 крупная луковица  
4 крупных спелых помидора  
6 ст. л. подслн. масла  
1 ч. л. соли  
Для соуса:  
1,5 стакана йогурта( не сладкого)  
2 зубчика чеснока  
Соль по вкусу

# Баклажаны почистить « зеброй ». Замочить на 30 мин. в большом количестве соленой воды, затем помыть, дать стечь. Порезать сначала в длину, потом шириной в 2 пальца.

# Лук мелко порезать и пассировать в масле до прозрачности, затем добавить порезанные баклажаны, перемешать. Готовить на медленном огне под закрытой крышкой 15 минут.

# В это время, потертые на терке помидоры выложить в маленькую кастрюлю, добавить соль. Готовить до состояния пасты.

# Приготовленные помидоры добавить в кастрюлю с баклажанами, готовить 10-15 мин. и снять с огня.

# Баклажаны горячими выложить в сервировочную тарелку, сверху залить йогуртом с чесноком.

Блюдо можно готовить сначала пожарив баклажаны.