



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 сервисную тарелку, сверху залить йогуртом с чесноком.

Блюдо можно готовить сначала пожарив баклажаны.