

# Turcja: Yoğurtlu patlıcan salatası (bakłażan z jogurtem)

*Typowa przystawka turecka, tur. meze, podawana przed daniem albo daniami głównymi. Turecki stół zawsze pęka w szwach. Niejednokrotnie dochodziłam do wniosku, że turecki obiad mógłby zakończyć się po podaniu meze, bo już wtedy brzuch jest pełen. Taka właśnie jest Turcja.*

## Przygotowanie bakłażana:

1. Bakłażana obrać ze skóry, pokroić w grube plastry, przyprawić solą i pieprzem, piec w piekarniku na opcji grill przez ok 10-15 minut (240 st. C) tak by się lekko przypalił. Upieczonego, kroimy w drobne paski.

albo

2. Bakłażana ze skórą pokroić w drobne paski, smażyć na oliwie z oliwek, na dużym ogniu, przyprawić solą i pieprzem. Smażymy ok 20 minut.

Bakłażana studzimy. Do jogurtu dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, przygotowujemy delikatnie solą i pieprzem Mieszamy. Na dnie naczynia układamy bakłażan, równomiernie przykrywamy warstwą jogurtu. W jogurcie łyżką robimy płytkie zagłębienia, w które później wejdzie oliwa z oliwek z ostrą papryką.

W małej miseczce mieszamy oliwę z papryką chili. Przygotowaną mieszanką polewamy jogurt. Gotowe.

Smacznego!

## **Składniki (jako przystawka - dla 4 osób):**

- 1 duży bakłażan
- 4-5 czubatych łyżek gęstego jogurtu (bałkański/grecki)
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- papryka chili w proszku
- sól, pieprz