20 Αυγούστου 2013

Η πιο εύκολη μελιτζανοσαλάτα του κόσμου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo: shogunkitchen.blogspot.gr

Image not found or type unknown

Photo: shogunkitchen.blogspot.gr

Υλικά

- **μελιτζάνες**
- **αλάτι**
- **λάδι**
- **λεμόνι**
- **ελάχιστο γιαούρτι**

Παρασκευή

Βάζουμε τις μελιτζάνες στον φούρνο και τις αφήνουμε να ψήνονται μέχρι να μαλακώσουν και να αρχίσει να σκάει το δέρμα τους. Τις βγάζουμε, τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν, παίρνουμε τη σάρκα και τη βάζουμε στο multi μαζί με όσο αλάτι θέλουμε και λάδι, «όσο πάρει», όπως λένε οι παλαιότερες.

Ρίχνουμε λίγο λεμονάκι. Χτυπάμε στο multi τα υλικά. Στο τέλος ρίχνουμε μια κουταλίτσα γιαούρτι για να πάρει πιο ανοιχτό χρώμα η μελιτζανοσαλάτα μας.

Αυτό ήταν όλο! Την φυλάμε στο ψυγείο και την σερβίρουμε με άνιθο και κάπαρη.
Η ανάμνηση της δροσιάς της μας συνοδεύει όλη μέρα.

της Χριστίνας Ταχιάου

Πηγή: bostanistas.gr