طريقة تحضير متبل الباذنجان بالزبادي

المكونات:

- 2 حبة باذنجان
- 170 غ لبن زبادي
- 1 بصلة
- 3 ملقعة كبيرة بقدونس، مفروم
- 2 فص ثوم، مهروس
- ½ ملعقة كبيرة جوز، مفروم
- 1 حبة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ حبة فليفلة حمراء
- 2 ملعقة كبيرة طحينة

طريقة التحضير:

1. يشوى الباذنجان والفليفلة الحمراء والبصل على نار هادئة.
2. يقشر الباذنجان ويفرم.
3. تفرم الفليفلة والبصل.
4. في وعاء، يةضع البقدونس والثوم والجوز والملح.
5. يسكب اللبن وعصير الليمون والطحينة وتخلط المكونات.
6. يضاف الباذنجان والبصل والفليفلة وتخلط المكونات جيداً.
7. يسكب المزيج بطبق ويزين بالبقدونس والرمان ويقدم.