طريقة سهلة وسريعة لتحضير سلطة الباذنجان المشوي

وقت التحضير: 25 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 2 أشخاص

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 حبة باذنجان، مقطعة شرائح
- 1 حبة طماطم، مقطعة مربعات
- ¼ كوب بصل أخضر، مقطع
- ¼ كوب بقدونس، مفروم
- ¼ كوب نعناع، مفروم
- ½ كوب جبنة فيتا
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة زعتر مجفف
- 2 ملعقة كبيرة دبس الرمان

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على حرارة 180 درجة.
2. في صينية للفرن، يوضع الزيت النباتي ثم توضع شرائح الباذنجان وتدخل الصينية الى الفرن لحوالي 15 دقيقة حتى ينضج.
3. في طبق للتقديم، توزع شرائح الباذنجان المشوية ويوضع فوقها البصل الأخضر والطماطم.
4. توضع جبنة الفيتا والبقدونس والنعناع ثم يضاف عصير الليمون والزيت والزعتر المجفف.
5. يضاف دبس الرمان على الوجه ويقدم الطبق.