Kashk e Bademjan

Ingredientes:

4 berenjenas
1 cebolla grande
80gr nueces molidas
200gr yogurt natural
1 poco cúrcuma
menta seca
sal y pimienta

Preparación:

1. Pelamos las berenjenas y las cortamos, echamos sal sobre todas las berenjenas y las dejamos durante unas horas hasta que se quite el sabor (así se usa menos aceite cuando queremos freírlas y además tiene un sabor más rico) luego las secamos y están listos para freírse.

2. Las freímos apenas con un poco de aceite.

3. Cortamos la cebolla y el ajo muy pequeños y los freímos con un poco de aceite, la cúrcuma y sal.

4. Cuando estén todos fritos, los mezclamos y empezamos a desmenuzarlos con la mano o con un mezclador.

5. A continuación, lo freímos otra vez, pero sólo durante 10 minutos.

6. Al mismo tiempo en otra sartén se puede freír la menta seca durante dos minutos.

7. Al final servimos la comida en un plato y sobre la comida echamos un poco de yogurt natural (Mezclar el yogur con sal) y sobre todo echamos la menta seca frita.

8. Finalmente ponemos la comida en un plato y echamos por encima el yogur y después la menta seca frita.

En Irán este plato se come acompañado de pan y albahaca fresca.

¡Ya está preparado!
¡Que aprovechen!