

# Köpoğlu

## Aubergine & hvitløksyoghurt med tomatsaus

Nydelig mezerett fra tyrkiske meyhaner.

Gir 2–4 porsjoner.



**4 ss olivenolje** (jeg bruker en mild extra virgin)

**2 mellomstore aubergine**, delvis skrelt og skåret i 3 cm terninger

**1 paprika**, ev. en håndfull sivri biber, skåret i 3 cm terninger

**litt finhakket bladpersille**, til servering (valgfritt)

**salt**

### HVITLØKSYOGHURT

**250 g yoghurt**, gresk eller tyrkisk type

**1 lite hvitløksfedd**, most med litt salt i en morter eller med flatsiden av en kniv

### TOMATSAUS

**2 ss olivenolje** (jeg bruker en mild extra virgin)

**1 hvitløksfedd**, finhakket

**1 ts (5 g) tomatpuré**

**175 g (1 stor) tomat**, skrelt og finhakket eller kjørt til en fin mos med stavmikser

**salt og pepper**

1. Forvarm ovnen til 230 grader, over- og undervarme. Kle et stekebrett med bakepapir.
2. Bland aubergine og paprika med olivenolje og raust med salt. Fordel på stekebrett. Bak midt i ovnen til alle auberginebitene er myke helt gjennom, 25–30 minutter eller mer. Følg med fra 15 minutter og skru ned varmen noe om det begynner å få mye farge uten at det er gjennomstekt. Avkjøl.
3. Samtidig, bland sammen yoghurt og hvitløksfedd.
4. Samtidig, varm en liten tykkbunnet stekepanne over medium varme. Fres hvitløksfedd og tomatpuré i olje til det lukter godt, et minutt tid. Tilsett så tomat og litt salt og pepper. Bland godt sammen og la putre til det er blitt en tykk saus, rundt 15 minutter. Rør av og til. Smak til med salt og pepper. Sett til side.
5. Ha bakt aubergine og paprika i hvitløksyoghurtene og bland sammen.
6. Fordel aubergine- og yoghurtblandingen på et serveringsfat. Topp med tomatsausen og et dryss bladpersille.

