Przepis na 1 osobę

1 bakłażan, opakowanie gęstego jogurtu lub serka dwukrotnie mielonego, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, odrobina chili

Bakłażana włożyć do piekarnika na 20 minut. Czosnek świetnie ściera się na szklanym wieczku od słoika typu Weck. Bakłażana po opieczeniu od razu obrać ze skórki, pokroić w drobną kostkę, wymieszać z jogurtem, startym czosnkiem, solą, pieprzem. Na wierzchu skropić oliwą z odrobiną chili. Najlepiej smakuje z ciepłym chlebkiem tureckim, pitą, albo białą bułką.