



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Yoğurt Soslu Patlıcan



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet patlıcan
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Yanında bulgur pilavı ve yeşillikle servis edin.

Yapılışı:

1. Patlıcanı hazırlayın:

- Patlıcanları küp doğrayıp tuzlu suda bekletin, durulayıp kurulayın

2. Ön piştirme yapın:

- Yağ ve baharatla harmanlayıp 200°C fırında 18 dakika pişirin

3. Sosu hazırlayın:

- Yoğurt, yumurta ve sarımsağı pürüzsüz olana kadar çırpın

4. Tamamlayın:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Sosu patlıcanın üzerine döküp kaşarı serpin ve 12 dakika daha pişirin

>> **İpucu:** Yoğurdun kesilmemesi için oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.

Kiraz'ın
Mutfağı