



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Köz Patlıcan Salatası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 patlıcan
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 kırmızı kapa biber
- 1/2 mor soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı sumak
- Tuz

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Maydanoz, sumak ve nar taneleriyle ılık veya soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri közleyin:

- Patlıcan ve biberleri kabukları kararana kadar közleyin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

2. Temizleyip doğrayın:

- Sebzeleri dinlendirip kabuklarını soyun ve iri doğrayın.



- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

3. Sosu hazırlayın:

- Zeytinyağı limon nar ekşisi sumak ve tuzu çırpın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Salatayı birleştirin:

- Nohut sebzeler soğan ve maydanozu sosla harmanlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Patlıcanı metal bıçakla fazla ezmeden doğramak açık rengini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı