

Patlıcan Ezmesi

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika (közleme süresi)
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Süre Notu: 15 dakika közleme büyüklüğe ve kullanılan ateşe göre değişir. 5 dakika kapalı dinlenme ile soyma/soğutma ayrıca dikkate alınmalıdır.

Malzemeler:

- 3 adet büyük patlıcan
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış maydanoz

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Patlıcan ezmesi için patlıcanları ocakta çevirerek közlemeye hazırlayın; kabuklarına birkaç küçük delik açın. Sıcak patlıcanları poşet yerine ısıya dayanıklı, kapaklı bir kapta 5 dakika dinlendirin.

Servis Önerisi:

Ezmenin üzerine ayrı listelenen zeytinyağını gezdirin. Kırmızı toz biber ve maydanozu servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Patlıcanları Közleme:

- Patlıcanları ocakta çevirerek her tarafı yumuşayana kadar közleyin.
- Közlenen patlıcanları ısıya dayanıklı kapaklı bir kaba koyup 5 dakika bekletin .

- Kabuklarını soyup bıçakla iyice doğrayın veya çatalla ezin.

2. Ezme Karışımını Hazırlama:

- Bir kasede süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Süzülmüş ve soğumuş köz patlıcanları ekleyerek iyice karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine zeytinyağı gezdirin.
- Kırmızı toz biber ve kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Patlıcanın içi tamamen yumuşamalı, sert beyaz bölüm kalmamalı. Süzüp soğutmadan yoğurda eklemek karışımı sulandırabilir; yoğurtla birleşmeden önce ilk sıcaklığı tamamen çıkmış olmalı.

Kiraz'ın Mutfağı