

Köz Patlıcanlı Yoğurtlu Ezme

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için: kırmızı toz biber, zeytinyağı, ceviz içi

Yapılışı:

1. Patlıcanları hazırlayın:

- Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın ya da ezin.

2. Yoğurtlu karışımı hazırlayın:

- Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.

3. Birleştirin:

- Patlıcanları yoğurtlu karışıma ekleyin ve güzelce harmanlayın.

Servis Önerisi:

Üzerine kızdırılmış zeytinyağında pul biber gezdirin. Ceviz parçaları ve maydanoz ile süsleyip soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Daha dumanlı bir aroma için patlıcanları közledikten sonra birkaç damla limon suyu ekleyin ve kapalı kapta bekletin.

Kiraz'ın Mutfağı