



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Patlıcan Ezmesi



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika (közleme süresi)

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

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
- Kiyılmış maydanoz

Yapılışı:

1. Patlıcanları Közleme:

- Patlıcanları ocakta, fırında veya tost makinesinde közleyin.
- Közlenen patlıcanları bir poşete 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.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyerek iyice karıştırın.

3. Servis:

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



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **biraz tahin ekleyerek "Babagannuş" tarzında bir lezzet elde edebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı