# CEVİZLİ PATLICAN

Malzemeler
1 kg. patlıcan
4 yemek kaşığı Bizim Mutfak Un
750 gr. domates
10 diş sarımsak
100 gr. ceviz
1/2 çay bardağı Altın Hasat Zeytinyağı

Hazırlanışı
Patlıcanları yuvarlak olarak kesin. Ceviz içlerini dövün. Tuzlu suda biraz beklettikten sonra kızartın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına dizin. Domatesleri soyup rendeleyin, sarımsakları iyice ezin. Unu zeytinyağında kavurup, içine domates, sarımsak ve tuz katın. Koyu kıvama gelince sirke ve dövülmüş ceviz içini ilave edin. Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine dökün ve en üstü kızarıp kesilicek katılığa ulaşana kadar fırınlayın. Soğuyunca dilim dilim keserek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29806 • adı:Cevizli Patlıcan • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:59