



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLI KIZARTMASI (EVSİMLE) (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemesi:

1 kg seçilmiş ince patlıcan

6-7 tane yeşil sivri biber

1 demet taze soğan veya kuru soğan

sarımsak

bir çay bardağı zeytinyağı veya ayçiçeği yağı

maydonoz

tuz

yarım kg taze yoğurt.

Hazırlanışı:

Patlıcanların kabuğu aralıklı olarak boyuna soyulduktan sonra sapı koparılmadan, uzunlamasına dörde dilinir. Tuzlu suda 30 dakika bırakılarak acısı çıkartılır ve sonrada tavada kızartılır. Sonra soğan, biber, sarımsak aynı tavada kızartılır. Hepsi birlikte daha önceden kızartılmış olan patlıcanın üzerine yayılır. Yarım su bardağı ile pişirilir. Üzerine maydanoz doğranıp tuz serpilir. Soğuk olarak servis yapılır. İsteğe göre yoğurtlu olarak da servis yapılır.