PATLICAN EKŞİLİ

Patlıcanın kabuğunu soyup tekerlek tekerlek ya da uzunluğuna doğrayınız. İnce una bulayarak silktikten sonra yanmış kızgın zeytinyağında nar gibi olana kadar kızartınız. Ayrıca nar gibi kızarmış halka halka soğan ile tencereye düzgün bir biçimde diziniz. Üstüne tuz, biraz şeker ekip su ve sirke ekleyiniz. Ilık gibi olana ve suyu bir miktar azalana dek pişiriniz. Daha sonra başka bir tabağa tersyüz ediniz. Soğuyunca sofraya koyarak yeyiniz.

© lezzetler.com tarif no:53771 • adı:PATLICAN EKŞİLİ • gönderen:solo • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:34