



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PATLICAN IZGARA

Malzeme:

2 adet patlıcan
2 orba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 diř sarımsak
1 adet zencefil
5 orba kaşığı bal
1 adet limon
100 gram ceviz
Yeteri kadar su

Izgarayı ya da oluklu tavayı önceden ısıtın. Patlıcanları uzunlamasına ince ince doğrayın. Patlıcan dilimlerini zeytinyağıyla yağlayın. Her iki yüzünü hafifçe esmerleşene kadar ızgarada pişirin. Sos için yapışmaz yüzeyli bir tavada zeytinyağını ısıtın. Havanda ezilmiş sarımsağı ekleyip kavurun. Rendelenmiş zencefil ve ceviz ilerini ilave edin. Birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın. Bal ve limon suyunu ekledikten sonra karıştırm. Sosunuz hazırdır. Eęer gerekiyorsa karışımı inceltmek için biraz su ekleyebilirsiniz. Izgara her iki tarafını kızartmış olduğunuz patlıcan dilimlerini geniş bir tavaya alın, sosunu ekleyin. Patlıcanları sosu çekene kadar 7-8 dakika daha pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.