



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KOZALI YOĞURTLU KÖZ PATLICAN

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet közlenmiş patlıcan
2 adet hazır yufka
200 gram süzme yoğurt
100 gram az yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 kaşık salça
Kırmızı biber
Karabiber
Tuz
2 diş sarımsak
Kızartmak için
Sıvı yağ

Yufkaları açarak tezgaha serin. Üst üste koyarak önce dört parçaya sonra sekiz ve daha küçük olması için 16 eşit parçaya bölün. Pipet ya da ince kurşun kalem yardımı ile her parçayı sarın. Derin bir kapta bol miktarda kızgın sıvı yağda çabuk çabuk kızartın.

Közlenmiş patlıcanları ince ince doğrayın. Sarımsakları dövün ve yoğurt ile karıştırın. Patlıcanları da ilave edip servis tabağına alın.

Kuru soğanı incecik doğrayın ve kıyma ile kavurun. Salça ile baharatlarını, tuzunu karıştırın. İsterseniz tereyağı da koyun. Servis için önce çıtır kozaları tabağa dizin. Ortasına süzme yoğurtlu köz patlıcanı yerleştirin. Üzerine kavrulmuş kıymayı ekleyin ve servis edin.

