



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PATLICAN (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kilo patlıcan
200 gr fındık
4 dilim mısır ekmeği içi
1 fincan sıvı yağ
1 lt ılık su
4 diş sarımsak
Sos için;
2 kaşık salça
1 fincan sıvı yağ

Patlıcanlar üç parçaya bölündükten sonra dilimlenir. Bol yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartılan patlıcanlar geniş bir kaba üst üste gelmeyecek şekilde alınır ve yan yana dizilir. Fındık un kıvamında incecik çekilir. Sarımsaklar bir çay kaşığı tuz ve küçük bir acı biber ile ahşap havanda ezilir. Bir litre su kaynatılır ve fındık, mısır ekmeği ile karıştırılarak lapa hale getirilir. Son olarak sarımsak eklenir. Bu kıvamlı sos patlıcanın üzerine dökülür ve en az bir saat bu şekilde dinlendirildikten sonra üzerine bolca maydanoz serpilir. Sıcak olarak sunulduğunda daha lezzetli olmakla beraber, soğuk olarak da servis edilebilir.

