



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜRCÜ PATLICANI

- 6 adet patlıcan
- 2 su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı yerli safran
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 yemek kaşığı balsamik sirke
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 demet taze nane
- 1 baş sarımsak
- 1 avuç nar tanesi

Patlıcanlar boyuna ince dilimlere ayrılır. Tuzlanıp sıvı yağda kızartılır. Kızaran patlıcanlar fazla yağın alması için kağıt havlu üzerine alınır. 1 demet taze kişniş, 1 demet maydanoz ve 1 tutam taze nane iri iri doğranır. 1 baş sarımsak, 2 su bardağı cevizle yağda kavrulur. Doğranan yeşillikler, balsamik sirke, nar ekşisi eklenip cevizle katılır, biraz daha kavrulur. Sos; 1 bardak su dökülüp macun kıvamına gelene kadar robottan geçirilir. Hazırlanan sos kızarmış patlıcanlara sürülür ve patlıcanlar sarılır. Patlıcanlar servis tabağına alınır

