



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI PATLICAN KIZARTMASI

4 patlıcan
1 bardak zeytinyağı
biraz tuz
Sosu:
1 soğan (küçük)
1 kahve fincanı sirke
7 domates (orta)
1 demet dereotu ve maydanoz
1/2 bardak beyaz peynir rendesi
1 kahve kaşığı hardal
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 diş sarımsak

Patlıcanlar kabukları soyulduktan sonra yan yan dilimlenir. Tuzlanıp yarım saat kadar kendi haline bırakılır, acı suyu çıkartılır.

Öte yandan, bir tencereye sos için, yağ koyup kızdırılır. Rendelenmiş soğanla, incecik kıyılmış sarımsak (arzu edilirse) ilâve edilir. Ve saratmadan hafifçe kavurduktan sonra sirke konur. Birkaç taşım kaynattıktan sonra, kabuklarını soyup incecik doğranan domatesle hardal ilâve edilir. Domatesle, saldıkları suyu çekinceye kadar pişirip indirilir. Peyniri ve incecik kıydığınız tereotuyla maydanoz ilâve edilir. İyice karıştırılır hepsi birbirine halledilir.

Öte yandan, patlıcanlar bol suyla yıkanıp sıkılır. Bir temiz peçeteyle sularını aldıktan sonra kızgın yağda iki yanlarını da kızartıp kevgirle yağlarını iyice süzdürerek tabağa alınır. Yanında hazırladığınız sos olduğu halde servis yapılır.