



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİM LABNELİ PATLICAN KULESİ

Patlıcan Marinesi İçin:

Bostan patlıcanı

Zeytinyağı

Toz kırmızı biber

Karabiber

Tuz

Sarımsak tozu

İçim Labne Sosu İçin:

İçim Labne (3/4 kaşık)

İçim Yoğurt (1/2 yemek kaşığı)

Taze soğan

Kapya biber

Kornişon turşu

Maydanoz

Dereotu

Yağda kavrulmuş susam

Sarımsak rendesi

Domates Sos İçin:

1/2 adet büyük boy domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

Sarımsak rendesi veya tozu

Tuz

Kekik

Karabiber

Zeytinyağı

Toz şeker

Öncelikle patlıcanları alacalı soyun ve 1,5-2 cm kalınlığında yuvarlak dilimleyin.

Patlıcanları acı suyunun gitmesi için 10 dakika tuzlu suda bekletin.

Patlıcanları sudan çıkarıp havlu kağıdın üstüne koyarak kurulayın.

Zeytinyağı, toz kırmızı biber, karabiber, tuz ve sarımsak tozunu bir kaptaki karıştırarak patlıcan marinesi için sosu hazırlayın.

Patlıcanları hazırlanan sosa bulayın ve tost makinesinde kızarana kadar pişirin.

Taze soğan, kapya biber, kornişon turşuyu küçük küçük doğrayın.

Maydanozu ve dereotunu ince ince kıyın.

İçim Labne ve İçim Yoğurt'u ayrı bir kaptaki karıştırın. Üzerine hazırladığınız taze soğan, kapya biber, kornişon turşu, maydanoz, dereotu, yağda kavrulmuş susam ve sarımsak rendesini ekleyerek sosu hazırlayın.

Tavaya zeytinyağı ve sarımsak rendesini koyup üzerine domatesleri rendeleyin.

Üzerine kekik, karabiber, tuz ve hatta bir fiske şeker koyun.

Üzerine salçayı ve gerekirse akışkanlığı sağlamak üzere çok az su ekleyin.

Sosu ocaktan alarak dinlenmeye bırakın.

Sonra sırasıyla; ızgara patlıcan, üzerine İçim Labne'li sos koyarak kule yapın.

En üste de kekikli domatesli sosu koyarak son dokunuşu yapın.



© lezzetler.com tarif no:180116 • adı:İçim Labneli Patlıcan Kulesi • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:05