KAKLİYANİ (DÜZCE)

https://www.kulturportali.gov.tr

5-6 adet iri patlıcan
1 tatlı kaşığı kişniş (kinzi)
1 tatlı kaşığı reyhan
1 tatlı kaşığı kondari (cibrise)
1 tatlı kaşığı safran (zerdeçal)
1 tatlı kaşığı foy otu
3-4 diş sarımsak
2 su bardağı iç ceviz
1 su bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı önceden kaynatılan ve soğutulan su

Patlıcanlar alacalı şekilde soyulur. Uzun şeritler halinde fazla ince olmamak şartı ile kesilir. Daha sonra tuzlu suda acısı gidene kadar bekletilir. Bu şekilde hazırlanan patlıcanlar kızartılır. İç ceviz incecik çekilir, içine tüm baharatlar eklenir ve karıştırılır. Üzerine azar azar su ilavesi yapılarak boza kıvamına getirilir. Kızarmış patlıcanlara hazırlanan bu sos sürülür ve rulo şeklinde sarılarak servis tabağına alınır.

Not: Kültürel Çeşitliliği İle Düzce Lezzetleri içerisinde yer alan, Gürcü mutfağına ait Cevizli Patlıcan. (Kakliyani)



© lezzetler.com tarif no:146544 • adı:Kakliyani (Düzce) • gönderen:ADNAN • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:25