



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYIK PATLICAN

MALZEMELER

8 adet orta boy yumuşak patlıcan
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
yeteri kadar tuz, karabiber
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı zeytinyağı
kızartmak için sıvıyağ

HAZIRLANIŞI

3 adet patlıcanı birkaç yerinden delerek közleyin. Kabuklarını soyup yıkayın. Ayrı bir yerde yoğurdu çırpın. Zeytinyağını, limon suyunu, sirkeyi, sarımsağı, ince kıyılmış dereotunu, tuzunu ve karabiberini de koyarak bir sos hazırlayın. Patlıcanlarla karıştırın. Kalan patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. Tuzlayıp 10 dakika beklettikten sonra suyunu sıkın. Kağıt havlu ile kurutarak bol yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. Daha sonra servis tabağına koyun. Karnıyarıkta olduğu gibi patlıcanların karnını yaparak hazırladığınız sosu patlıcanlara doldurun. Domates ve biberle süsledikten sonra servise sunun.

[ML® Kayık Yemeği için tıklayın](#)