KIRMIZI BİBERLİ PATLICAN SARMA

3 Adet (ince - uzun) Kemer Patlıcan
3 Adet (iri) Kırmızı Biber
3 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt
2 Diş Sarımsak
Tuz
Kekik
8-10 Adet Taze Soğan Sapı
3 Yemek Kaşığı Margarin
2 Adet Yumurta
1 Kase Galeta Unu

Patlıcanların kabuklarını soymadan, boylamasına ince ince dilimleyin. (İlk ve son dilimde mümkün olduğu kadar, kabuğunu soyar gibi ince dilimlerseniz, 3 dilim elde edersiniz)
Dilimlediğiniz patlıcanları, yarım saat kadar tuzlu suda bekletin, suyunu süzüp, nazikçe sıkarak fazla suyunu alın ve br peçete üzerinde 3-4 dk. bekletin.
Yumurtaları çırpın.
Galeta ununun bir kısmını, biraz tuz ekleyerek, düz bir servis tabağına koyun. (azaldıkça yenisini ekleyin)
Bir tavada yağı kızdırın. Yağ kızınca ocağı orta ısıya getirin.
Patlıcanları önce, yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp, kızartın.
Bir peçete üzerine alarak, fazla yağının çekmesini ve soğumasını sağlayın.
Biberleri fırının ızgarasında (ya da arzu ettiğiniz şekilde) közleyin. Kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın ve iri iri doğrayın.
Ayrı bir kapta, süzme yoğurt, tuz, kekik ve ezilmiş sarımsağı karıştırın. Biberide ekleyip çok az daha karıştırın.
Taze soğan saplarını süzgece koyup, üzerine kaynar su dökün ve yumuşamasını sağlayın.
Patlıcanın ucuna, bir yemek kaşığı kadar yoğurtlu harç koyup, nazikçe sarın.
Sarmayı; soğan sapı ile bağlayıp, kurdele yapın.

© lezzetler.com tarif no:127191 • adı:Kırmızı Biberli Patlıcan Sarma • gönderen:kuş • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:51