



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ KIZARTMASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 5 adet dolmalık kuru biber
- 5 adet dolmalık kuru patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 su bardağı yoğurt
- 50 gr un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber ve tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Kuru patlıcan ve kuru kırmızı biberler yumuşayana kadar bol suda haşlanır. Diri görüntüsü kazanan patlıcan ve kırmızı biberler süzgeç de bekletilerek süzülür. Derin bir kâsede yumurta çırpılır. Üzerine tuz, karabiber ilave edilir. Un elenerek kaseye eklenirken su ile birlikte homojen bir hamur elde edilir.

Kuru patlıcan ve biberler hazırlanan yumurtalı harca batırılarak zeytinyağında kızartılır.

Sosu için kabuğu ayıklanan soğan ince ince doğranır, sarımsak dişleri bıçakla kabaca ezilir. Orta ateşte üzerine alınan tavaya tereyağı konularak soğan, sarımsak ilave edilir ve sotelenir.

Küp küp kesilen domatesler eklenir. Suyu çekilene değin pişirilir. Kızartılan kurutulmuş sebzeler yoğurt ve domates sosu eklenerek servis edilir.