KÖPOĞLU

1 patlıcan
2 çarliston biber
2 sivri biber
1 dolmalık biber
kızartma için sıvı yağ
2 orta boy domates
1 diş sarımsak
1 kesme şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı sirke
1 su bardağı yoğurt

Patlıcanı alacalı soyun, sapını ve yeşil yapraklı kısmını kesin, uzunlamasına dörde bölün, küp şeklinde doğrayın. Çukur bir kapta, 1 litre suya 1 yemek kaşığı tuz atın, içine doğranmış patlıcanları koyarak acısının çıkması için yarım saat bekletin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanların suyunu sıkın, mutfak peçetesi ile kurutun, yağa atıp kızartın, servis kabına çıkarın. Biberleri yıkayın, kurutun, saplarını kesin, çekirdeklerini atın, 1,5-2 cm uzunluğunda doğrayın, patlıcanların kızardığı yağda kızartın, yağını süzdürün, patlıcanların olduğu servis kabına alın ve karıştırın. Domatesleri rendeleyin, bir kaba koyarak ateşe oturtun, küp şeker, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi ilave edin, suyunu çekene kadar salçayı pişirin, kızarmış patlıcan ve biberlerin üzerine dökün, karıştırın. Sarmısakları ayıklayın, ezin, yoğurda katın, diğerlerine ilave edip tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Kızarırken yağ sıçraması için biberlerin çok iyi kurutulmuş olmasına dikkat edin, ateşi azaltın ve tavanın üzerine kapak koyun. Arzu ederseniz salça ve yoğurdu karıştırmadan kızarmış patlıcan ve biberlerin yanında ayrı olarak masaya getirebilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:6965 • adı:Köpoğlu • gönderen:Samsun • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:30