



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLDE PİŞMİŞ PATLICAN

4 adet patlıcan

Sosu için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 diş ince kıyılmış sarımsak

1/2 kahve fincanı sirke

4 adet iri domates

2 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir

1 bağ kıyılmış dereotu

Not: Aynı sos, kızarmış patlıcan ve kabak tavalarla da servis yapılır.

1) Domateslerin kabuklarını soyup enine ortadan yarıyınız. Çekirdeklerini çıkarıp ince kıyınız.

2) Küçük bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırıp sarımsağı ve sirkeyi ilâve ediniz. Sirke tamamen kayboluncaya kadar 3 dakika ağır ağır kaynatınız.

3) Sonra domatesleri ilâve ederek ağır ateşte 8-10 dakika pişirip ateşten alınız. İçine beyaz peynirini ve dereotunu ilâve ederek bir kere karıştırıp muhafaza ediniz.

4) Patlıcanları alt ve üst çevirerek 4-5 dakika ızgarada, yoksa kızgın demir plaka üzerinde pişirip kabuklarını soyunuz. Tabağa dizip sosunu üzerine dökerek servis yapınız.
