KURU PATLICAN TARATORU (ALANYA ANTALYA)

http://alanya.bel.tr

250 gr kuru patlıcan
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı ceviz içi
4 diş sarımsak
4 adet orta boy soğan
2 adet orta boy limon
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru patlıcanlar haşlanır. Diğer bir tencerede yemeklik doğranan soğanlar zeytinyağı ile kavrulur.
Haşlanan patlıcanların suyu süzülür ve soğanın kavrulduğu tencereye eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kavrulduktan sonra ocaktan alınır.
Cevizler havanda yağı çıkana kadar dövülür. Dövülen cevizler bir kaba alınır ve su ile karıştırılır. (Koyu kıvamlı tarator elde etmek istenirce su miktarı az tutulabilir).
Ardından sarımsak da havan yardımı ile dövülür. Sarımsak ve limon, suda iyice ezilmiş cevizin üzerine eklenir. Tarator karışımına isteğe bağlı tuz da ilave edilerek kavrulmuş patlıcanlar biraz soğuduktan sonra üzerine dökülerek servis yapılır.

Not: Kuru patlıcanlar haşlamadan önce yıkanmamalıdır, eğer yıkanırsa pişmeyebilir. Cevizlerin kararmaması için hazırlanmış taratora limon suyu servisten hemen önce eklenmelidir. Havanda dövme işlemi yerine robot da kullanılabilir.