



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU PATLICAN SARMA

200 gr tereyağı  
1 su bardağı nohut  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak, dövülmüş  
1 çay kaşığı kimyon  
2 yemek kaşığı tahin  
2 yemek kaşığı limon suyu  
2 yemek kaşığı soğuk suyu  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 kilogram patlıcan  
3 adet kırmızı biber  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 çay bardağı nar tenesi

### Nohutlu İçin Hazırlanması:

Nohutun suyunu süzün.

Nohutları soğuk su dolu tencereye alıp kaynatın.

Kaynayınca altını kısıp yumuşayana kadar -1 saat- pişirin.

Suyu tekrar süzüp nohutları irice dövün.

Bir tavayı ısıtın, tereyağını ve soğanı ekleyin.

Orta hararetili ateşte soğan rengini kaybetmeden yumuşayana kadar kavurun.

Ardından sarımsağı ve kimyonu ekleyip aromalarının ortaya çıkması için 1 dakika daha kavurun.

Nohutları ekleyip üzerlerinin soğanlı karışımla kaplanmasını sağlayın. Tahini, limon suyunu ve suyu ekleyin.

Tuzu ve karabiberi ilave edip soğuması için bir kaba alın.

### Közlemenin Hazırlanması:

Patlıcanları alacalı soyun.

Her birini 6 parçaya kesip tuzlayın ve acısının çıkması için suda 1 saat bekletin.

1 saat sonunda dilimleri yıkayıp kağıt havlu ile kurulayın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine patlıcanları dizip üzerlerine fırçayla ertilmiş tereyağı sürün.

Biberleri dörder bölün, çekirdeklerini çıkarın.

Tepsiye dizip üzerlerine tereyağı sürün.

Patlıcanları ve biberleri 180C fırına koyup 20-30 dakika közleyin.

Patlıcanları soğumaya bırakın.

Biberleri bir kaba koyun.

Kabın üzerine streç geçirin.

Kap ılınınca biberlerin kabuklarını soyun. (Bu yöntemle biberler daha kolay soyuluyor)

### Nar Ekşili Sosun Hazırlanması:

Tüm malzemeyi bir kaseye alıp karıştırın Tuz ve karabiber ekleyin.

Patlıcanların içine nohutlu içten yayıp sarın.

Her birini biber dilimlerinin üzerine yerleştirip sarın.

Üzerlerine nar ekşili sostan dökün. nar tanelerine servis yapın.