PATLICAN EZME

Melisa Üryan

3 adet top patlıcan
250 gr süzme yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyun. Temizlediğiniz patlıcanları küçük küçük doğrayın. Havanda ezilinceye kadar dövün. Sarımsakları tuz ile birlikte dövün. Yoğurdu az miktarda suyla inceltin. Sarımsakları yoğurtla karıştırın. Sarımsaklı yoğurdu ezdiğiniz patlıcanlarla karıştırın. Servis tabağına alın. Tavada tereyağını eritin. İçine kırmızı toz biberi ekleyip hafifçe kavurun. Servis tabağındaki ezmenin üstüne gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:118783 • adı:Patlıcan Ezme • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:03