



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN EZMESİ

Michael Montignac

4 PATLICAN
2 DOMATES
4 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 GARNİ DEMETİ (MAYDONOZ, KEKİK VE DEFNE YAPRAĞINDAN OLUŞAN)
1 DİŞ SARMISAK
2 ARPACIK SOĞANI
TUZ
KARABİBER

Patlıcanları uzunlamasına ikiye bölün. İyice yıkayıp kuruttuktan sonra sivri bir bıçakla hafifçe içlerine yarıklar açın.

Patlıcanları bir payreks tepsiye dizin. Tuzlayıp biberleyin. Üzerlerine azıcık zeytinyağı gezdirin ve 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirdikten sonra bir kaşıkla içlerini çıkarıp, bu içleri bir tarafa ayırın.

Domatesleri kaynar suda 30 saniye tutup kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın.

Sarımsak ve arpacık soğanlarını kıyın ve 1 çorba kaşığı zeytinyağında sarartın. Sonra bunlara küçük parçalara kesilmiş domatesi ve garni demetini koyun. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Soma garni demetini çıkarıp atın. Domatesli sosla patlıcan içlerini mikserden geçirin. Bu püreyi soğumaya bırakın. Soğuk servis yapın.

Not: Garni demeti için, bir sap maydanoz, bir kekik dalı ve bir kaç defne yaprağını iplikle demet şeklinde birbirlerine bağlayarak yemeğin içine tat vermesi için konulur ve yemek piştikten sonra içinden çıkartılıp atılır.