



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICAN HAVYARI

- 2 adet patlıcan
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı ceviz içi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanları yıkayın. Alacalı soyun ve yarım cm. kalınlığında doğrayın. Üzerlerine yarım yemek kaşığı eritilmiş tereyağı gezdirin. Ellerinizle karıştırıp fırın kabına dizin. Soyulmuş sarımsakları da aralarına yerleştirin. Fırın ızgarasında 2 dk kadar yakmadan pişirin. Patlıcan dilimlerini maşa ile tek tek çevirin. 2-3 dk daha yine yakmadan ızgara yapın.

Közlenmiş patlıcan dilimlerini ve sarımsakları bir kaseye alın. Tuz, şeker, nar ekşisi, limon suyu, ceviz içi, kimyon ve pul biberi, yarım yemek kaşığı tereyağını ilave edin.

Bir el blenderı ile hepsini 1-2 dk karıştırın. Küçük bir servis kasesine alıp servis edin.

