PATLICAN KÖZLEME

3 adet kemer patlıcan
Yarım su bardağı sızma zeytinyağı
1 kahve fincanı balsamic sirke
5-6 yaprak adaçayı
1 kahve kaşığı kekik

Kemer patlıcanları alaca soyunuz. Ortadan ikiye bölünüz. Kılıçlamasına 1 cm kalınlığında parçalara ayırınız. Bol tuzlu su içinde yarım saat dinlendiriniz. Siyah renkli acı suyunu döküp güzelce yıkayınız ve kurulayınız.
Kızdırılmış tost makinesine patlıcanları diziniz ve yumuşayıp yol yol yanana kadar kızartınız. Kızarmış parçaları servis yapılacak kare veya dikdörtgen kaba alınız. Derinlik fazla olmamalıdır.
Üzerine zeytinyağını Balsamik sirkeyi ve baharatları da koyarak en az dört saat dinlendiriniz. Arada bir altüst ediniz.
Taze fesleğen ile süsleyerek servis yapiniz.



© lezzetler.com tarif no:6133 • adı:Patlıcan Közleme • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:21