PATLICAN KULESİ

https://haber7.com

1 bostan patlıcanı
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
2 yumurta
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Patlıcanlı sos için:
2 diş sarımsak
1 su bardağı közlenmiş patlıcan
1 su bardağı süzme yoğurt
Yarım demet maydanoz
Domates sosu için:
1 domates
1 çay bardağı rendelenmiş domates
1 kırmızı soğan
1 tatlı kaşığı pesto sos
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
Taze fesleğen

Patlıcanları kalın halka şeklinde dilimleyin ve acılarını çıkartmak için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Un ve galeta ununu yayvan kaplara alın. Galeta ununun içine tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Yumurtaları ayrı bir kasede çırpın. Patlıcanları kağıt havlu ile kurulayın. Derin bir tavada ayçiçek yağını ısıtın. Patlıcan dilimlerini sırasıyla önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve baharatlı galeta ununa bulayın. Her iki yüzünü de kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Patlıcanlı sos için ezdiğiniz sarımsak, közleniş patlıcan, süzme yoğurt ve ince kıydığınız maydanozu geniş bir kasede karıştırın. Domatesin kabuklarını soyup küp doğrayın ve bir kaseye alın. Yonca Rendelenmiş Domates, yemeklik doğradığınız kırmızı soğan, pesto sos ve sızma zeytinyağını ilave edin ve karıştırın. Servis tabağına bir dilim kızarmış patlıcanı alın, üzerine bir yemek kaşığı patlıcanlı sostan yayın. üzerine ikinci kızarmış patlıcan dilimini yerleştirin. üzerine tekrar patlıcanlı sostan yayın. En üste ve yanına hazırladığınız domatesli sosu gezdirip fesleğen yaprakları ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:154993 • adı:Patlıcan Kulesi • gönderen:stüdyo • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:42