



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KÜLBASTI

Malzeme:

10 adet dana külbastı

1 çay kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

kekik

1 kahve fincanı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 adet patlıcan

1 adet kırmızı biber

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı süzme yoğurt

1 adet hazır pide

Sosu İçin :

2 adet domates

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ketçap

1 çay kaşığı kekik

Sos için zeytinyağını sos tenceresinde ısıtın. Rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika kavurun. Ketçap ve kekiği ilave ederek tatlandırın. Sos kıvamına gelince ocaktan alın. Sosunuz hazırdır. Dana külbastıları birer tutam tuz, pulbiber, karabiber, kekik ve zeytinyağının yarısı ile marine edin. Patlıcanları közleyip doğrayın. Kırmızıbiberi doğrayın. Sarımsağı soyup bir tutam tuzla havanda ezin. Kalan zeytinyağını tavada ısıtıp közlenmiş patlıcan, ezilmiş sarımsak, tuz ve baharatı kavurun. Ocaktan alın ve yoğurdu ekleyin. Patlıcanlı karışımı servis tabağına paylaşın. Izgarada kızarmış hazır pideleri yerleştirin. Dana külbastıyı ızgarada pişirip patlıcanlı karışımın üzerine yayın. Yağda kavrulmuş kiraz domatesler ve yeşilbiber ve isteğe göre domatesli sos ile servis yapın.