



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI NUAR

3 dilim nuar
4 adet kemer patlıcanı
1 ay bardağı zeytinyağı
4 adet sivri biber
5 diş sarımsak
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
1 ay bardağı süt
1.5 su bardağı yoğurt
3 orba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber

Patlıcanları soyup, doğrayın ve tuzlu suda bekletip, sıkın. Zeytinyağında 5 dakika kavurun. Biberleri koyup kavurmaya devam edin. 2 diş dövülmüş sarımsağı ve tereyağını ekleyip, karıştırın. Unu sütle karıştırıp üzerine dökün ve 5 dakika pişirin. Eti suyunu salıp çekene kadar pişirin. Üzerine sıcak su koyun. Suyunu çekince tuz, karabiber ve nar ekşisi ekleyip, ateşten alın. Sarımsaklarla yoğurdu karıştırıp, servis tabağına koyun. Üzerine patlıcanı ve eti koyun.