# SOSLU PATLICAN KIZARTMA

Malzeme
3 adet patlıcan,
2 orta boy domates,
2 diş sarımsak,
1 tatlı kaşığı sirke,
1/3 demet maydanoz,
1 çay kaşığı toz şeker,
1 tatlı kaşığı biber salçası,
tuz,
karabiber,
kızartma için yağ.

Yapılışı
Patlıcan sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında uzun dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Domatesleri ikiye bölün, rendeleyin. Sarmısakları ayıklayın, biraz tuzla havanda dövün. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını ince ince kıyın. Biber salçasını yarım kahve fincanı ılık suda eritin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzun arasında zedelemeden sıkın. Kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Önce kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Fazla yağını süzün. Sonra yayvan bir tabağa dizin. Bir sahana domates rendesi, sarımsak, sirke, toz şeker, biber salçası, tuz ve karabiberi koyun. Bunların üzerine patlıcanların içinde kızarmış olduğu yağdan iki yemek kaşığı alarak ekleyin. Beş dakika pişirin. Patlıcanları tam sofraya götürürken üzerlerine sıcak sosu dökün. Sosunu son anda sıcak olarak koyacağınız için patlıcanları daha önceden kızartabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

[url=https://tr.ml.md/domatesli-yoğurtlu-patlican-vt994]ML® Domatesli Yoğurtlu Patlıcan için tıklayın[/url]

© lezzetler.com tarif no:6988 • adı:Soslu Patlıcan Kızartma • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:20