



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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. Sarımsakları 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 zedelemekten sıkın. Kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Önce kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Fazla yağın süzün. Sonra yayvan bir tabağa dizin. Bir sahane domates rendesi, sarımsak, sirke, toz şeker, biber salçası, tuz ve karabiberi koyun. Bunların üzerine patlıcanların içinde kızarmış olduğu yağdan iki yemek kaşığı olarak 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-yogurtlu-patlican-vt994]ML® Domatesli Yoğurtlu Patlıcan için tıklayın[/url]