



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KÖZ PATLICAN

<https://www.ruhundoysun.com>

4 adet Bostan patlıcan
4 yemek kaşığı Yoğurt
2 yemek kaşığı Tahin
1/2 adet Limon suyu
60 ml Elma sirkesi
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 diş Sarımsak
Tuz
75 g Tereyağı
1 tatlı kaşığı İso
1,5 tatlı kaşığı Sumak

Patlıcanları közle, saplarını üzerlerinde bırakarak kabuklarını soy.

Kesme tahtasına dikey yerleştirdiğin patlıcanlara, şekillerini kaybetmemeye dikkat ederek, 0,5 santimlik yatay kesikler at.

Yoğurt, tahin, limon suyu, elma sirkesi ve zeytinyağını karıştır. İçine sarımsağı rendeleyip tuzla tatlandır.

Patlıcanları spatula yardımıyla bir tabağa al, tahinli sosu üzerlerine dök.

Tereyağını isot ekleyip erit, tahinli patlıcanların üzerine gezdir. En son üzerlerine sumak serpiştir.

