



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PATLICAN KÖZLEMESİ (ANTALYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Patlıcan (közlemelik, çekirdeksiz): 4 adet

Dövülmüş ceviz içi: 1 çay bardağı

Zeytinyağı: 1 kahve fincanı

Limon: 1 adet

Tahin: 1 kahve fincanı

Sarımsak: 2 [?] 3 diş

Tuz: 1 tatlı kaşığı

Zeytinyağı ve limon suyunu çukur bir kaba koyup, karıştırınız. Patlıcanlara bıçak saplayarak, birkaç delik açınız ve ocak üstü harlı ateşte çevirerek, közleyiniz. Közlenmiş patlıcanların yanmış dış kabuklarını, ince akan musluk suyu altında bıçakla sıyrarak temizleyiniz. Hafif sıkarak suyunu çıkardıktan sonra zeytinyağı, limon karışımına koyunuz. Çatalla eziniz. Ezilmiş patlıcanlara, dövülmüş ceviz içlerini, ezilmiş sarımsak dişlerini, tahini ve tuzu katınız. Tüm malzemeyi karıştırınız. Karışımı servis tabağına çıkartınız. Üzerini kıyılmış maydanoz, kırmızı pul biber ile süsleyip, sofraya veriniz.

Not: İsterseniz ezmeye ilaveten 1 kahve fincanı süzme veya normal yoğurt katabilirsiniz.

