



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PATLIÇAN KÖZLEMESİ

- 4 adet patlıcan (çekirdeksiz)
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 kahve fincanı tahin
- 2-3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Zeytinyağı ve limon suyunu çukur bir kaba koyup karıştırın.
Patlıcanlara çatal saplayarak birkaç delik açın.
Ocak üstü harlı ateşte çevirerek közleyin.
Patlıcanların içinin kurumaması için çok fazla yakmamaya dikkat edin.
Közlenmiş patlıcanların yanmış dış kabuklarını, bıçakla sıyrarak temizleyin.
Hafif sıkarak suyunu çıkardıktan sonra zeytinyağı, limon karışımına koyun ve çatalla ezin.
Ezilmiş patlıcanlara dövülmüş ceviz içlerini, ezilmiş sarımsak dişlerini, tahini ve tuzu katın.
Ardından tüm malzemeyi karıştırın.
Karışımı servis tabağına çıkartın ve üzerini maydanozla süsleyerek servis edin.

