



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL KÖRİ SOSLU PATLICANLI TATLI PATATES

www.asyagurme.com

- 1 Adet Tatlı Patates, Küp kesilmiş
- 2 Adet Patlıcan (Orta Boy), Dörde bölünüp dilimlenmiş
- 1 Adet Kırmızı Soğan, İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
- 1-2 Yemek Kaşığı Yeşil Köri Ezmesi
- 1.5 Su Bardağı Hindistan Cevizi Sütü
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Sebzeli Çeşni
- 6 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprağı
- 2 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Lime Suyu
- 2 Tatlı Kaşığı Lime Kabuğu Rendesini
- 1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. İnce dilimlenmiş soğanları ve yeşil köri ezmesini ilave edip, 3 dakika kadar karıştırarak orta dereceli ateşte soteleyin. Ardından patlıcanları ilave edin ve 3 dakika daha sotelemeye devam edin.

Hindistan cevizi sütünü, suyu, kurutulmuş lime yapraklarını ve sebzeli çeşniyi wok tavaya döküp, kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve kısık ateşte yaklaşık 5 dakika pişmeye bırakın. Ardından küp kesilmiş tatlı patatesleri ilave edip, ara sıra karıştırarak 10-15 dakika daha pişirin.

Son olarak esmer şekeri, lime suyunu ve lime kabuğu rendesini wok tavaya ilave edin. İyice karıştırıp, yemeği ocaktan alın. Yanında sade pilav ile servis edin.

Not: Yemeği servis etmeden önce kurutulmuş lime yapraklarını tencereden çıkarın.

