



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATLICAN KIZARTMASI

Malzemeler

- 1 kg patlıcan.
- 250 gr yeşil biber.
- 3 adet büyük boy domates.
- 4 diş dövülmüş sarımsak.
- 100 gr çırpılmış Süttaş sarımsaklı yoğurt.
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı.
- 2 tatlı kaşığı kırmızıbiber.
- 2 tatlı kaşığı "balzamik" sirke.

Hazırlanışı

Patlıcanların kabuklarını şeritler halinde soyup lokma lokma doğrayın ve tuzlu suda bekletin. Yeşil biberlerin çekirdeklerini çıkarıp patlıcanlarla aynı boyda doğradıktan sonra sıkıp, suyunu aldığınız patlıcanlarla beraber kızgın yağda kızartın. Domatesleri rendeleyin, zeytinyağında sarımsak, balzamik sirke, biber salçası ve şekerle birlikte domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Patlıcanları servis tabağına alın, üzerlerine kızarmış biberleri, domates sosunu ve Süttaş sarımsaklı yoğurdu koyun. Servis yapmadan önce kırmızıbiberi zeytinyağında kızdırın ve sıcakken yoğurdun üzerine dökün.

[ML® Patlıcanlı En Kızartması için tıklayın](#)

[url=https://tr.ml.md/domatesli-yoğurtlu-patlıcan-vt994]ML® Domatesli Yoğurtlu Patlıcan için tıklayın[/url]