



YOĞURTLU PATLICAN

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

3-4 patlıcan
1- 1,5 kase yoğurt
2- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 diş sarımsak (yıkamış ve rendelenmiş)
Yarım yemek kaşığı tuz

Patlıcanların bıçakla birkaç yerinden delin, yumuşayana kadar fırında haşlayın. Sonra kabuklarını soyun ve küçük parçalara ayırın. Zeytinyağıyla birlikte patlıcanları bir tencereye yerleştirin. Orta sıcaklıkta ara sıra karıştırarak 4-5 dakika pişirin. Sonra tuz ve sarımsağı karıştırın. İki dakika daha pişirin ve ateşi kapatın. Soğumaya bırakın. Yoğurdu ekleyin ve karıştırın. Servis tabağına koyun ve maydanoz, domates ve siyah zeytinle süsleyin.

