YOĞURTLU PATLICAN TAVA

2 büyük patlıcan (kabukları alacalı soyulup, kalınca dilimlenmiş ve tuzlu suda bekletilmiş)
1 su bardağı rafine yağ
1 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları bir kevgirde süzüp, kağıt peçete ile kurulayınız. Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte, kızdırınız. 7-8 patlıcan dilimi koyup 3-4 dakika, her tarafları nar gibi olana kadar kızartınız. Kızaran patlıcanları, bir delikli kepçeyle yağını süzdürerek, altına kağıt peçete döşenmiş bir servis tabağına alarak, öteki patlıcanlar kızarana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Bütün patlıcanları aynı biçimde kızartınız.
Orta boy bir kasede yoğurdu, sarmısağı ve tuzu iyice çırparak, karıştırınız. Kağıt peçete üstündeki patlıcanları temiz bir servis tabağına aktarıp, üstüne yoğurtlu sostan dökerek (ya da dilerseniz ayrı olarak) servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63444 • adı:Yoğurtlu Patlıcan Tava • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:56