



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PATLICAN EZMESİ

1 kg patlıcan, sapları alınmış
175 ml yoğurt
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı zencefil
1/2 çay kaşığı kimyon
Tuz ve karabiber

Fırını 200 C'ye ayarlayıp ısıtın. Patlıcanları bir çatalla delin. Sonra 45-60 dak. bir kaşıkla bastırıldığında yumuşak olana dek pişirin.

Patlıcanları fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Boylamasına ikiye bölün ve hafifçe sıkarak acı suyunu akıtın.

Kabuklarını soyup patlıcanın içini soğumaya bırakın.

Patlıcanları, yoğurdu, sarımsağı, şekeri, zencefili, kimyonu, tuz ve biberi blender'da karıştırın. 1 veya 2 kaseye koyup 2-3 saat buzdolabında tutun.

Servis etmeden önce maydanozla süsleyin.