ZEYTİNYAĞLI TAZE OTLU PATLICAN

MALZEMESİ 4 kişilik
4 adet uzun patlıcan
300 gram domates
zeytinyağı
1 diş sarımsak
10 adet frenk fesleğen yaprağı
tuz

YAPILIŞI:
1) Patlıcanları yıkayın, soyun ve boylamasına dörde bölün. Sonra da kabuğunu soymadan kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın. Tuzlayın ve acı sularını akıtmaları için bir saat kadar süzgece koyun.
2) Patlıcanlar iyice süzüldükten sonra, kurulayın ve bolca kızgın zeytinyağında, altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Tavadan çıkardığınız patlıcanların fazla yağını kağıt havluya emdirebilirsiniz.
3) Domatesleri kaynar suda biraz beklettikten sonra soyun ve iri parçalar halinde doğrayın.
4) 2 çorbakaşığı zeytinyağında sarımsağı kızartın. Domatesleri ekledikten sonra harlı ateşte 10-15 dakika kadar pişirin. Tuzlayın, yıkayıp doğradığınız frenk fesleğenini ekleyin.
5) Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine döküp dikkatle karıştırın. Servisten önce, yarım saat kadar dinlenmeye bırakmalısınız.

© lezzetler.com tarif no:52652 • adı:Zeytinyağlı Taze Otlu Patlıcan • gönderen:ilkay2 • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:10