

# Cevizli Biberli Patlıcan Dip

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 3/10

Kirklareli usulü cevizli biberli patlıcan dip, köz patlıcan, kırmızı biber ve cevizle buluşturarak yoğun, isli ve ekme banmal bir aperatif yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Köz patlıcan
- 2 adet Köz kırmızı biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Közlenmiş patlıcan ve biberlerin kabuklarını soyup fazla suyunu süzdürün.
2. Sebzeleri çatalla ezerek hafif parçalara ayırın.
3. Cevizi ince çekip sarımsak ve zeytinyağıyla sebze karıştırın.
4. Dipi tuzla ayarlayın, 10 dakika dinlendirip ekmele servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberi kabuğundan arındırarak dip içinde pürüzsüz bir sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip dipi soğuk meze tabağında servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş