

Mardin Cevizli Patlıcan Sote

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 3/10

Mardin cevizli patlıcan sote, patlıcan, ceviz ve sarımsakla tavada buluşturarak taş mutfaklarda etsiz ama derin aromalı bir ara tabak kurar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patlıcanları doğrayıp acı almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin.
2. Süzülen patlıcanları tavada yağla 10 dakika yumuşayıncaya kadar pişirin.
3. Ceviz ve sarımsakları öğütüp 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
4. Soteyi 110 dereceye ısıtın ve üzerine taze ot serpin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan çok küçük doğramamak tavada ezilmeden kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sıcak ekmek koyup patlıcan soteyi 110 dereceye ısıtın.

Alerjenler

Kuruyemiş