

Diyarbakır Narlı Patlıcan Dizmesi

Toplam 62 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakır usulü narlı patlıcan dizmesi, kızarmış patlıcan, domates, soğan ve nar ekşili sosla fırında pişirilerek parlak bir sebze yemeği yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 0.3 su bardağı Nar taneleri

Yapılış

- Patlıcanları halka doğrayıp tuzlu suda 15 dakika bekletin.
- Patlıcanları kurulayın ve tavada iki yüzünü 6 dakika kızartın.
- Domates ve soğanı ince halka kesip fırın kabına serin.
- Patlıcanları sebzelerin arasına dizip nar ekşili sosu gezdirin.
- 190°C fırında 25 dakika pişirin, sos tabanda yanmasın diye.
- Fırından çıktıktan sonra dizmeyi 6 dakika dinlendirin, patlıcanlarından kaymasını bekleyin.
- Üzerine taze nar taneleri serpin ve sosu tabaktan gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları tuzlu suda bekletmek kızarmış patlıcanların yağ çekmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, nar serpin.