

# Isotlu Susamlı Patlıcan Ezmesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 3/10

Adıyaman usulü isotlu susamlı patlıcan ezmesi, kız patlıcan ve susamla buluşturarak isli, yoğun ve ekmeğe banmal bir meze kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Kız patlıcan
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Kızlanmış patlıcanı iyice suyunu süzdürün ve çatalla ezin.
2. Susamı kuru tavada 2 dakika kokusu çıkmaya kadar kavurun.
3. Patlıcanı susam, isot ve zeytinyağı ile birlikte 10 dakika pişirin.
4. Ezmesini 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Susamı kuru tavada çevirmek ezmeye daha canlı bir aroma verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına domates sunun.

## Alerjenler

Susam