

Urfa Usulü Kavrulmuş Patlıcan Salatası

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 3/10

Urfa usulü kavrulmuş patlıcan salatası kızarmış patlıcan domates ve biberle kızılarak hem sıcak hem ılık yenebilen bir Güneydoğu salatasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş

Yapılışı

- Patlıcanları birkaç yerinden delin ve közde ya da ocak üstünde 15 dakika közleyin.
- Közlenen patlıcanları kapaklı tava 5 dakika bekletin, kabukları kolay ayrışsın.
- Kabukları soyup fazla suyunu süzün, iri biberlerle doğrayın.
- Domates, biber, soğan, limon suyu, nar ekşisi ve zeytinyağı ekleyin.
- Isot ve maydanozla tatlandırıp patlıcanları ezilmeden karıştırın, böylece köz patlıcanları ezilmeden ılık tadı çıkar.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları doğramak tavada ezilip püreleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavaşla ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten