

Kekikli Patlıcan Söğürtme

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Denizli usulü kekikli patlıcan söğürtme, köz patlıcanı taze kekik ve sarımsakla buluşturarak yumuşak, dumanlı ve ekmeğe uygun bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 3 adet Köz patlıcan
- 1 tatlı kaşığı Taze kekik
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patlıcanları közde 15 dakika yumuşayana kadar közleyin.
2. Kabuklarını soyup süzgeçte 5 dakika bekletin, ardından tabağı sulandırın.
3. Patlıcanları doğrayın, limon suyu ve zeytinyağıyla karıştırın.
4. Taze kekik, sarımsak ve tuzu ekleyin, lifleri ezmeden harmanlayın.
5. Domates küpleriyle tabağa alın, kekik dalı ve zeytinyağıyla servis edin, böylece kekik aroması patlıcanı köz tadı örtmez.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları çok fazla değil kaşıkla karmak daha iri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta tek katman halinde dizip, yanına salıdı ve bir kase zeytinyağıyla Akdeniz usulü sunun.