

Koruklu Patlıcan Ezme

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 3/10

Foça usulü koruklu patlıcan ezme, köz patlıcan, koruk suyu ve sarımsakla buluşturarak ekşi, ipeksi ve mezelik bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Köz patlıcan
- 2 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Közlenmiş patlıcanı iyice suyunu süzdürün ve bıçakla yarıyın.
2. Koruk suyu ve zeytinyağını patlıcana azar azar ekleyerek karıştırın.
3. Sarımsağı tuzla ezip ezmeye katın ve ekşiliği dengeli dağıtın.
4. Patlıcan ezmesini 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı sıcakken koruk suyunu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Koruklu patlıcan ezmesini soğuk tabağa yayın zeytinyağını köz patlıcanın üstünden gezdirin.