

Köz Patlıcan Mercimek Ezmesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 3/10

Köz patlıcan mercimek ezmesi, haşlanmış mercimeği köz patlıcan ve tahinsiz baharatlı sosla buluşturarak dumanlı tok ve paylaşılabilir bir dip çikarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Yeşil mercimeği yumuşayana kadar 20-25 dakika haşlayın.
2. Patlıcanları közleyip kabuklarını katkılıce soyun.
3. Mercimek, patlıcan ve sarımsak robotta çekin.
4. Kimyon ve zeytinyağı ekleyip pürüzsüz karıştırın.
5. Sosu küçük kaseye alıp aromasını oturduğunda servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları 5 dakika süzdürmek ezmede su ayrılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına pita sunun.