

Kyoto Miso Patlıcan Sandviç

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 4/10

Japon usulü miso patlıcan sandviç, kızarmış patlıcan, miso, susam ve yumuşak ekmekle umamili, pratik bir atıştırmaya dönüştürür.

Malzemeler

- 8 dilim Tost ekmeği
- 3 adet Patlıcan
- 1.5 yemek kaşığı Miso ezmesi
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılış

1. Patlıcanları 200°C fırında 25 dakika yumuşayana kadar kızletin.
2. İçlerini çikarın, miso ve susam yağıyla ezin.
3. Ekmekleri hafif kızartın, patlıcan ezmesini sürün.
4. Susam serpererek sandviçleri ikiye kesin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızartmadan önce misonun kolay karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık çuğrusuyla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam