

Tekirdağ Mamzanası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 3/10

Tekirdağ mamzanası köz patlıcan ve biberin sirke ile açıldığı Trakya sofralarındaki et yanlarında serin eşlikçi olarak kurulan canlı bir mezedir.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kalya biber
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patlıcan ve biberleri ocak üstünde 15 dakika közleyin, kabukları kabarmaya bırakın.
2. Közlenen sebzeleri kapaklı kaptaki 5 dakika bekletin, kabukları kolay soyulsun.
3. Patlıcan biber ve domatesi soyup küçük doğrayın.
4. Sarımsak, sirke, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp sebzelerin üstüne gezdirin.
5. Maydanozla tamamlayın köz tadı kaybolmasın diye soğuk servis edin.
6. Köz sebzeleri doğradıktan sonra 5 dakika süzgeçte bekletin, tabakta acı su birikmesin.
7. Sirkeyi azar azar ekleyin, köz tadı korunurken asit önlenmesini sağlar.

PÜF NOKTASI

Patlıcan çok ezmeden iri bırakarak mamzanasını kaşıkta daha diri görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kümeler halinde dizip üzerine iri dilimlenmiş zeytin ve beyaz peynir ekleyerek sunun.