

Nar Ekşili Kuru Patlıcan Ezmesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Mardin usulü nar ekşili kuru patlıcan ezmesi, haşlanmış kuru patlıcan, sarımsak ve nar ekşisiyle buluşturarak koyu, ekşi ve sofraya uygun bir meze yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Ana sebzesini hazırlayarak gerekiyorsa 8-18 dakika yumuşayana kadar haşlayınız.
- Sosu için sarımsak, yoğurt, tahin veya zeytinyağı mükürsüz karıştırın.
- Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kapta ayarlayın.
- Servis tabağına yayılıştüne yağ gezdirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanla haşlamamak ezmenin lifini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ezmeyi serin sunun, üstüne nar taneleri serpip pide verin.

Alerjenler

Süt

Susam