

Gaziantep Nar Ekşili Patlıcan Dizmesi

Toplam 85 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk 5 kişilik Orta ~186 kcal Açılış 1 bar 5/10

Gaziantep nar ekşili patlıcan dizmesi, patlıcan domatesi fırında nar ekşisiyle pişirerek Güneydoğu mutfağın tatlı ekşi dengeli, sulu bir tepsi yemeği kurar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Servis için

- 2 su bardağı Bulgur pilavı

Yapılış

- Patlıcanları kalın dilimleyin, tuzlu suda 15 dakika bekletip kurulayın.
- Köftelik harcı yoğurun ve patlıcan dilimleriyle aynı boyda yassı köfteler hazırlayın.
- Patlıcan köfteleri tepsiye sırayla dizin.
- Salça, nar ekşisi ve sıcak suyu çirpipsinin üstüne gezdirin.
- 190°C fırında 35 dakika pişirin, üst yüzey kurursa sosla 1 slatın.
- Tepsiyi 8 dakika dinlendirin, köfteler keserken suyunu salmasını.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları çok kalın kesmemek fırında su daha hızlı buğulmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten