

Manisa Patlıcan Paçarası

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 13/10

Manisa patlıcan paçarası kız patlıcan, sarımsak ve zeytinyağıyla birleştirerek Ege sofralarının serin, dumanlı bir meze kurar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patlıcanları yıkayıp soyun, rengi kararmasını bekletmeden soslayın.
2. Patlıcanları tahta bıçakları ile acı suyunu süzdürün.
3. Sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çırpın. Patlıcanları üzerine çıksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçaları dağılmasın.
5. Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı çok ezmeden iri bırakın. Paçaranın kaşıkta daha diri görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mezeyi serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip ekmeğle servis yapın.