

# Trakya Patlıcan Yoğurtlama

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 3/10

Trakya usulü patlıcan yoğurtlama, köz patlıcan sarımsaklı yoğurtla bir araya geldiği, et sofralarına da enge veren serin bir mezedir.

## Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun, sos kesilmesin diye 11 malzemeye birleştirin.
2. Patlıcanları tahta bıçakları kiyimle acı suyunu süzdürün.
3. Yoğurdunu sarımsak ve tuzla çırpın kesilmesin diye sulu malzemeyi sonra ekleyin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Patlıcan metal kaşıkla ezmeyin; lifli doku korununca sos daha temiz görünür.
6. Üzerine taze otu son anda serpin, patlıcan kokusu bastırılmasın.
7. Salatası servis tabağına alırsanız sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanı tamamen soğuttuktan sonra yoğurtla karıştırmak kullanılmayacaktır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt