

Tahinli Köz Patlıcan Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü tahinli köz patlıcan salatası köz patlıcan tahin ve limonla buluşturarak kremamsı hafif isli ve sofraya uygun bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 adet Közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patlıcanı önce kısırla rengi kararması için 10 dakika bekletmeden soslayın.
- Tahinli Köz Patlıcanı tahinli sosla birlikte 10 dakika bekletmek için soslayın.
- Tahinli Köz Patlıcanı tahinli sosunu limon ve zeytinyağıyla parlaklaşana kadar karıştırın.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
- Servis tabağında sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı süzgeçte 5 dakika bekletmek tahinli sosun ağırmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Şu tabakta yayılmasına zeytinyağı ve pul biber gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Susam