

# Tay Fesleğenli Patlıcan

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Bangkok sokak woklarındaki patlıcan parçaları sarımsak biber ve Tay fesleğeniyle yüksek ateşte buluşunca dışı parlak içi kremsi kalırlı tatlı-tuzlu dengeli soya ve şekerle kurulur.

## Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 2 adet Acı biber
- 1 demet Tay fesleğeni
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Bitki yağı (ayçiçek/kanola)

## Yapılışı

- Patlıcanları 1 parmak doğrayıp 5 dakika tuzlu suda bekletin; süzüp kurulayın.
- Sarımsak ve acı biberi havanda kabaca ezin; küçük miktarda bitki yağına 30 saniye çevirin.
- Patlıcanları yüksek ateşte kapağı kapalı 6 dakika, ardından kapağı açılıp 2 dakika çevirerek pişirin.
- Soya sosu, esmer şeker ve tuzu ekleyip 1 dakika harmanlayın patlıcan sosu emsin.
- Ocaktan alın şusam yağı ekleyin ve Tay fesleğeni son anda katarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları doğrayıp wok yüksek ateşte tutmak; dışı kızarmasının kremsi kalmasını ve sosa yapışmamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda jasmın pirinç ve dilimlenmiş Tay biberiyle ana yemek olarak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam