

Zaalouk

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 11/10

Fas patlıcan ezmesi közlenmiş patlıcan domates, sarımsak ve kimyonla sıcak bir mezeye çevirir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Tatlı toz biber
- 2 yemek kaşığı Maydanoz

Yapılış

1. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun.
2. Domates ve sarımsağı 10 dakika pişirin.
3. Patlıcan ve kimyonu ekleyip ezerek 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Zaaloukta patlıcan ve domates suyunu çekene kadar pişerse sarımsak ezme tabağa sulu yayılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Zaalouk ezmesini sıcak tabağa yayıp zeytinyağı üstünden gezdirin, kimyonlu kokusu sıcakken gelsin.