

Mardin Cevizli Patlıcan Sote

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 3/10

Mardin cevizli patlıcan sote, patlıcan, ceviz ve sarımsakla tavada buluşturarak taş mutfaklarda etsiz ama derin aromalı bir ara tabak kurar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patlıcanı küp doğrayın.
- Patlıcanı yağda 10 dakika pişirin.
- Ceviz ve sarımsakı ekleyip 2 dakika daha çevirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan çok küçük doğramamak tavada ezilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında salata ekleyip patlıcan soteyi 11 inç keze tabağında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş