

Diyarbakır Narlı Patlıcan Dizmesi

Toplam 62 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~330 kcal

Diyarbakır usulü narlı patlıcan dizmesi, kızarmış patlıcan, domates, soğan ve nar ekşili sosla fırında pişirilerek parlak bir sebze yemeği yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patlıcanları halka doğrayıp tuzlu suda 15 dakika bekletin.
- Patlıcanları kurulayın tavada iki yüzlü kızartın.
- Domates ve soğan dilimleyip tepsiye patlıcanları dizin.
- Nar ekşili sosu gezdirip 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları tuzlu suda bekletmek kızarmış patlıcanlara az yağ çektirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Süzme yoğurtla 11 servis edin.