

# Isotlu Susamlı Patlıcan Ezmesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Adıyaman usulü isotlu susamlı patlıcan ezmesi, köz patlıcan, isot ve susamla buluşturarak isli, yoğun ve ekmeğe banmal bir meze kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Köz patlıcan
- 1 tatlı kaşığı isot
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Köz patlıcanları tuzlu suya kabuk ve çekirdek artıklarını çıkararak yıkayın.
- Susamı kuru tavada 2 dakika çevirip kokusunu açın.
- Patlıcanları isot ve zeytinyağıyla tuzlayın, dokulu kıvamını tamamen kaybetmeyin.
- Kavrulmuş susamı ekleyip karıştırarak ezmeyi 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Susamı kuru tavada çevirmek ezmeye daha canlı bir aroma verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip yanlarında pırasa sunun.

## Alerjenler

Susam