

Kekikli Patlıcan Söğürtme

Toplam 22 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Denizli usulü kekikli patlıcan söğürtme, köz patlıcanı taze kekik ve sarımsakla buluşturarak yumuşak, dumanlı ve ekmeğin yanına uygun bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 3 adet Köz patlıcan
- 1 tatlı kaşığı Taze kekik
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Köz patlıcanları tuzdüzüüp ince kıyın.
- Sarımsağı ezin, taze kekiği yapraklarını ayırın.
- Patlıcan sarımsak kekik ve zeytinyağını geniş kaptaki karıştırın.
- Söğürtmeyi 10 dakika dinlendirip aromaların birleşmesini sağlayın.
- Salatayı 15 dakika soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları çakladığınız kaşıkla karmak daha iri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta tek katman halinde dizip, yanına salıpcı ve bir kase zeytinyağıyla Akdeniz usulü sunun.