

Tekirdağ Mamzanası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 13/10

Tekirdağ mamzanası kız patlıca ve biberin sirke ile açıldığı Trakya sofralarındaki yanınların eşlikçi olarak kurulan canlı bir mezedir.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kappa biber
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patlıca ve biberleri 220°C fırında da ocakta közleyin.
- Kabukları soyup iri iri doğrayın.
- Sarımsak, sirke ve zeytinyağı ile sebzeleri harmanlayın.
- Mamzanayı 15 dakika dinlendirip soğuk servis edin.
- Servisten önce tadı kontrol edip gerekirse tuz ekleyin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan çok ezmeden iri bırakmak mamzananın kaşıkta daha diri görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kümeler halinde dizip üzerine iri dilimlenmiş zeytin ve beyaz peynir ekleyerek sunun.