

Nar Ekşili Kuru Patlıcan Ezmesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Mardin usulü nar ekşili kuru patlıcan ezmesi, haşlanmış kuru patlıcan, sarımsak ve nar ekşisiyle buluşturarak koyu, ekşi ve sofraya başan bir meze yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kuru patlıcanları tencerede 12-15 dakika yumuşatın.
- Patlıcanları tencereye kavrarak sarımsak ekleyin.
- Nar ekşisi ve zeytinyağı ekleyip ezmeyi pürüzlü kıvamda getirin.
- Mezeyi 15 dakika dinlendirip aromaları birleşmesini sağlayın.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanla haşlamamak ezmenin lifini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ezmeyi serin sunun, üstüne nar taneleri serpip pide verin.