

Gaziantep Nar Ekşili Patlıcan Dizmesi

Toplam 50 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk 5 kişilik Orta ~186 kcal Açılış 1 bar 5/10

Gaziantep nar ekşili patlıcan dizmesi, patlıcan domatesi fırında nar ekşisiyle pişirerek Güneydoğu mutfağın tatlı ekşi dengeli, sulu bir tepsi yemeği kurar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 diş Sarımsak

Servis için

- 2 su bardağı Bulgur pilavı

Yapılış

- Patlıcan domatesleri kalın dilimleyin.
- Sebzeleri sarımsak ve nar ekşili yağla harmanlayın.
- Tepsiyi 190°C fırında 30 dakika pişirip pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kalın kesmek fırında pişirme süresini daha hızlı bitirmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten