

Manisa Patlıcan Paçarası

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 3/10

Manisa patlıcan paçarası kız patlıcan, sarımsak ve zeytinyağıyla birleştirerek Ege sofralarının serin, dumanlı bir meze kurar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Patlıcanları kızlayıp kabuklarını soyduktan sonra ince ince kuyun.
2. Sarımsağı ezin, zeytinyağı ve limon suyuyla birlikte patlıcanları ekleyin.
3. Karışımı homojen hale gelene kadar çatal yardımıyla ezin.
4. Salatayı 15 dakika dinlendirip soğuk servis edin.
5. Servisten önce tadı kontrol edip gerekirse tuz ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı çok ezmeden iri bırakmak paçaranın kaşıkta daha diri görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mezeyi serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip eklemek verin.