

Patlıcan Söğürme

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~88 kcal

Açılış 3/10

Patlıcan söğürme, kızarmış patlıcan ve limonla soğuk karıştırılmış Sanliurfa sofralarında kebabın yanına açan sade ama etkili bir mezedir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patlıcanları kızılıp kabuklarını soyun.
2. Patlıcanları sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve tuzla ezerek karıştırın.
3. Patlıcan söğürmeyi soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları sadece değil 111n1 kaşığı sarımsağınunun tabakta toplanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Söğürmeyi serin verin, üstüne maydanoz serpip lavaş sunun.