

Trakya Patlıcan Yoğurtlama

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 3/10

Trakya usulü patlıcan yoğurtlama, köz patlıcan sarımsak yoğurtla bir araya geldiği, et sofralarına da enge veren serin bir mezedir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patlıcanları kızlayıp kabuklarını soyun.
- Yoğurt ve sarımsak karıştırıp patlıcanı ekleyin.
- Patlıcan yoğurtlamayı zeytinyağıyla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı tamamen soğuttuktan sonra yoğurtla karıştırmak sülanmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt