

Eksili Patlican

Malzemeler

- 8 adet patlican
- 1 1/2 kilo domates
- 6 adet sivri biber
- 1 kase misir unu
- 1/2 bag kisnis
- 5 dis sarimsak
- 1/2 adet limon
- 2 yemek kasigi nar eksisi
- 1 yemek kasigi sirke
- 1 tatli kasigi pul biber
- 1 1/2 yemek kasigi tuz
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 1 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Sekiz patlican alacali dogranip kesilerek, dort parcaya ayirilir ve tuzlu suda haslanir. Bir buçuk kilo domates rendelenir ve alti sivri biber incecik dogranir. Haslanan patlicanlarin suyu suzultur ve bir tavada iki yemek kasigi tereyagi eritilir. Tereyagina pul biber serpilip, rendelenen domatesler uzerine koyulur ve karistirilir. Haslanan patlicanlar sogumasi icin soguk suya tutulup, sikilarak suzultur. Yarim bag kisnis ve bes dis sarimsak su eklenerek rondoda cekilir. Suyu sikilan ve misir ununa bulanana patlicanlar baska bir tavada cevirilerek kizartilir. Pisen domateslerin uzerine dogranan sivri biberler eklenir. Sos icin cekilen kisnis ve sarimsagin uzerine nar eksisi, sirke ve limon suyu koyulur. hazirlanan sos pisen domates ve biberlere eklenip karistirilir. Misir unuyla kizartilan patlicanlar tepsiye dizilir ve uzerine domatesli kisnisli sos dokulur. Patlicanlarin uzeri sosla kapaninca firina koyularak pisirilir. Eksli patlican sunuma hazirdir...