

Gurcuce Patlican

Malzemeler

- 6 adet patlican
- 2 su bardagi ceviz
- 1 yemek kasigi yerli safran
- 1 yemek kasigi nar eksisi
- 2 yemek kasigi balsamik sirke
- 1 yemek kasigi pul biber
- 1 demet taze kisnis
- 1 demet maydanoz
- 1 tutam taze nane
- 1 bas sarimsak
- 1 avuc nar tanesi

Yapilisi

Patlicanlar boyuna ince dilimlere ayrilir. Tuzlanip sivi yagda kizartilir. Kizaran patlicanlar fazla yagini almasi icin kagit havlu uzerine alinir. 1 demet taze kisnis, 1 demet maydanoz ve 1 tutam taze nane iri iri dogranir. 1 bas sarimsak, 2 su bardagi cevizle cekilir. Dogranan yesillikler, balsamik sirke, nar eksisi eklenip cevize katilir, biraz daha cekilir. Sos; 1 bardak su dokulup macun kivamina gelene kadar robottan gecirilir. Hazirlanan sos kizarmis patlicanlara surulur ve patlicanlar sarilir. Patlicanlar servis tabagina alinir ve uzerine 1 avuc nar tanesi gezidirilir. Gurcuce Patlican servise hazirdir.