

Kozlenmis Patlicanli Enginar

Malzemeler

1 kg. patlican
2 kahve fincani sizma zeytinyagi
(patlican icin)
1 kahve fincani limon suyu
2 tatli kasigi tuz
200 gr. krema
8 adet enginar
8-10 adet taze sogan
1,5 cay bardagi riviera zeytinyagi
(enginar icin)
dereotu yada nane
8 kahve kasigi kebere(kapari tursusu)
uzerine kirmizi pul piber

Yapilisi

Sizma zeytinyagini ve limon suyunu cukur bir kapta karistirin.

Patlicanlari butun olarak, saplarindan tutup, ateste cevirek kozleyin. Kozledikten sonra, akan suyun altinda kabuklarini bicakla siyirarak alin. Varsa cekirdeklerini alin. Saplarini kesip, sularini sikarak, zeytinyagli limon suyu karisimina katin. Catalla putur kalmayacak sekilde ezin.

Ezilmis patlicanlara tuzu ve kremayi katip karistirin. Karisimi buzdolabinda 2-3 saat sogutun.

Enginarlari limonla ovup, tuzlu ve limonlu su icinde bekletin.

Ince kiyilmis taze soganlari, tencerede 1,5 cay bardagi riviera zeytinyagi ile orta ateste kavurarak oldurun.Uzerlerine enginarlari, yarim kahve fincani limonun suyunu, tuzu ve enginarlarin seviyesine kadar suyu ekleyin. Tencereyi, kapagi kapali olarak kaynamaya birakin. 5 dakika kaynadiktan sonra, altini kisip, pisirmeyi surdurun.

Pisen enginarlarin uzerine yapismis taze soganlari temizleyip, bir servis kabina aktarin. Tencerede kalan enginar suyunu, bir suzgecten gecirerek enginarlarin uzerine gezdirin. Kremali patlican ezmeyi enginar canaklarina bolusturun; duzgun form verin. Uzerlerine dereotu yapraklari, kapari tursusu ve kirmizi pul biber serpistirerek servis yapin.

NOT: Isterseniz kremali patlican karisimina 1 cay bardagi rende tulum peyniri de katabilirsiniz.