

Patlican Ezmesi

Malzemeler

3 adet patlican

Yarım limon suyu

1 dis sarimsak

1 yemek k. zeytinyagi

1 cay k. tuz

Yapilisi

Patlicanlar ocak uzerinde yakmadan kozleyin. Kozlenen patlicanlari soguk sudan gecirin ve soyun. Sarimsagi soyun, havanda veya sarimsak ezecegi ile ezin. Limonu sikin. Soyulmus patlicanlar kesme tahtasi uzerinde kusbasi dograyin. Dogranmis patlicanlari uygun bir kap icerisine alin. Uzerine sarimsak, tuz, limon suyu ve sizma zeytin yagi ekleyin, karistirn. Karisimi, patates ezecegi ile ezin. Karisim puruzsuz bir kivama geldiginde patlican ezme salataniz hazir.