

Patlicanli Dip Sos

Malzemeler

2 adet patlican

2 dis sarimsak

75 ml krema

Yarim limonun suyu

Zeytinyagi

Tuz,karabiber,kekik

Yapilisi

Patlicanlari ortadan ikiye ayiralim.Keskin ve ince bir bicakla her iki yone dogru capraz kesikler olusturalim.Burada dikkat edilmesi gereken nokta kabuklari delmemek.Sarimsaklari soyup ikiye bolelim. Patlicanlarin iclerini sarimsakla iyice ovalim. Ardindan tuz ve karabiberle ovma islemini tekrarlayalim. Sarimsaklari kesiklerin arasina sikistirip kekik serptikten sonra uzerlerine az miktarda zeytinyag gezdirdigimiz patlicanlari karsilikli olarak birlestirip eski halini almasini saglayalim. Patlicanlari ayri ayri aliminyum folyoya sikica sarip 180 derecelik firinda 20-30 dakika yumusayincaya kadar pisirelim.Iyice yumusayan patlicanlari dikkatlice acip ic kismini kasik yardimiyla kolayca bir kesme tahtasi uzerine cikaralim.Buyuk bir bicak yardimi ile malzemeyi pure kivamina gelinceye kadar kiyalim.Yapismaz bir tavada 3-4 corba kasigi zeytinyagini isitip patlican puremizin icerisine ekleyelim ve gorunurdeki tum su buharlasincaya kadar soteleyelim. Kremayi ekleyip 1-2 dakika kivam almasini bekledikten sonra atesten aldigimiz sosa limon suyunu ekleyin.Son olarak bir miktar daha tuz ve karabiber ekleyelim. Oda sicakligina gelen sosu 1-2 gun buzdolabinda beklettikten sonra meze olarak, dip sos olarak kullanabilirsiniz.