



KIRAZ'IN
MUTFACI



Köz Patlıcan ve Yoğurtlu Meze



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 1 su bardađı süzme yođurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Yapılışı

1☐ Patlıcanları Közleme:

- Patlıcanları ocak üzerinde, fırında veya közmatik ile közleyin.
- Kabukları tamamen siyahlaşınca soğuması için bir kaba alın.
- Sođuyunca kabuklarını soyun ve iç kısmını doğrayarak ezici bir çatalla hafifçe ezin.

2☐ Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:

- Yoğurtları bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyerek iyice harmanlayın.

3☐ Sosu Hazırlama ve Sunum:

- Zeytinyağını bir tavada ısıtın, içine kırmızı toz biber ekleyerek hafifçe kavurun.
- Mezenin üzerine bu sosu gezdirin.
- Ceviz içini ekleyerek süsleyin.

4☐ Servis:

- Sođuk olarak servis edin.
- Yanında kızarmış ekmeğ veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** Patlıcanın köz aroması daha yoğun olsun isterseniz, közleme işleminden sonra kabuklarını soyup süzgeçte bekleterek fazla suyunu süzdürebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı