



HIRAZIN  
MUTFACI



## Köz Patlicanlı Yoğurtlu Ezme



**Süre:** 15 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için: kırmızı toz biber, zeytinyağı, ceviz içi

## **Yapılışı:**

### **1. Patlıcanları hazırlayın:**

- Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın ya da ezin.

### **2. Yoğurtlu karışımı hazırlayın:**

- Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.

### **3. Birleştirin:**

- Patlıcanları yoğurtlu karışıma ekleyin ve güzelce harmanlayın.

## **Servis Önerisi:**

Üzerine kızdırılmış zeytinyağında pul biber gezdirin. Ceviz parçaları ve maydanoz ile süsleyip soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Daha dumanlı bir aroma için patlıcanları közledikten sonra birkaç damla limon suyu ekleyin ve kapalı kapta bekletin.