



# Patlıcan Ezme

## Malzemeler

**12 kişilik** 3 patlıcan - 1 limon suyu - 2 diş sarımsak - 150 ml süzme yoğurt  
Yarım demet dereot - Tuz karabiber

## Yapılışı

Fırını 160 derecede ısıtınız.

Patlıcanları yıkayınız ve soyunuz.

Patlıcanları R301 **sebze doğrayıcı aparatında** 6 mm doğrayıcı disk ile kesiniz.

Patlıcanların üzerine zeytinyağı gezdiriniz ve 30 dk boyunca 160 derece fırında pişiriniz.

Piştikten sonra, patlıcanları soğutun ve **R301 parçalayıcı haznesinde**, düz bıçağı yardımıyla doğrayınız.

Koyu bir kıvam elde edene kadar karıştırınız. Limon suyu, yoğurt ve önceden ezilmiş sarımsağı ekleyiniz.

Tuz ve karabiber ekleyiniz. Soğuk olarak servis yapınız.



## Bu tarif için gerekli araçlar:



R301



Doğrayıcı disk  
6 mm



Düz bıçak

