



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZDE PATLICAN KIZARTMASI

2 adet patlıcan
1 su bardağı un
3 yemek kaşık margarin
1 çay kaşığı tuz
1 kase yoğurt
1 talı kaşığı mayonez
2 diş sarmısak
1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyunuz. Uzunlamasına ortadan ikiye kesip, onuda ikiye bölünüz. 1 adet patlıcandan 4 parça elde ediniz. Patlıcan dilimlerine biraz tuz serptikten sonra una bulayıp; 2 kaşık eritilmiş margarinde her tarafını kızartınız. Üzerine ezilmiş sarmısak, yoğurt, mayonez ve tuz karışımından yapmış olduğunuz sosu dökünüz. 1 yemek kaşığı margarini kızdırıp pul biber ilave ettikten sonra yoğurtlu patlıcanların üzerine gezdiriniz.