



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

MISIR GEVREKLİ PATLICAN

2 adet iri patlıcan
2 su bardağı mısır gevreği
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı tatlı kırmızı toz biber
biraz tuz, karabiber
1 su bardağı rendelenmiş peynir

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyip tuzlu suda bekletin ve iyive kurulayın, tuz ve biber ekleyin.

Yumurtaları bir kasede karıştırın.

Patlıcanları önce yumurtaya sonra mısır cipsine bulayın.

Tavaya margarinı koyup kızdırın ve patlıcanları arkalı önlü çıtır çıtır kızartın.

Kızarttığınız patlıcanları fırın kabına alın,üzerine tatlı kırmızı toz biber ve peynir rendesini ekleyip fırına verin.

Yaklaşık 10 dk sonra alın.

