MISIR UNLU PATLICAN KIZARTMASI

Nuran Çilingir

4 Adet Kemer Patlıcan
1 Su Bardağı Mısır unu
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Kase Yoğurt
2 Çay Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
Kızartmak İçin Sıvıyağ

Öncelikle derin bir tencereye bol su koyun kaynatalım. Alacalı doğradığımız patlıcanları bütün olarak kaynar suyun içine atıp 2-3 dakika haşlayalım. Haşlama süresine dikkat edelim, fazla haşlanmaması lazım. Patlıcanları sudan çıkarıp süzülmeye bırakalım. Her bir patlıcanı ince dilimler halinde uzunlamasına keselim. Yayvan bir tabağa mısır unu ve tuz koyup karıştıralım. Dilim patlıcanları bu karışıma bulayalım. Kızartma tenceresine sıvıyağ koyalım ve kızdıralım.Patlıcanları kızgın yağda önlü arkalı 3'er dakika kızartalım. Servis tabağına alalım. Üzerine yoğurt ve kırmızı biberle kızdırılmış yağ gezdirelim.

© lezzetler.com tarif no:82128 • adı:Mısır Unlu Patlıcan Kızartması • gönderen:Mutlu Mesut • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:00