



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BALIĞI

Yarım kg. patlıcan
2 adet yumurta
1,5 çay bardağı beyaz un
1 su bardağı mısır unu
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı yağ kızartmak için

Patlıcanları yıkayıp tencereye alın ve üstünü geçecek kadar su koyup haşlayın. Çatalın kolayca girip çıkacağı yumuşaklıkta olmalı. Patlıcanları sudan çıkarıp kabuklarını soyuyoruz ve hafifçe çatalla bastırıp eziyoruz. Bir tabakta yumurtaları ırpiyoruz. Diğer tabağı beyaz un koyup tuz ekleyip karıştırıyoruz. Bir tabakta da mısır unu olacak. Önce patlıcanımızı beyaz una buluyoruz ardından yumurtaya buluyoruz en son mısır ununa bulayıp kızgın yağda kızartıyoruz. İki tarafı da nar gibi kızarana kadar ocakta tutun. Servis ederken sarımsaklı yoğurt dökerek servis edebilirsiniz.