



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PATLICAN KIZARTMASI

6 Patlıcan
1 Şişe maden suyu
1,5 Çay kaşığı zeytinyağı
2 Yumurta
1 Yemek kaşığı ketçap veya domates salçası
1 Bardak un
Biraz tuz,

Sosun yapılışı :

Çukur bir kaba unu koyunuz. Ortasını havuz şeklinde açarak çukura bir yumurtanın sarısını ketçabı ilâve ediniz. Bir telle yavaş yavaş karıştırarak üzerine maden suyunu ilâve edip boza kıvamına getiriniz. Tuz ve karabiberi de ilâve edip karıştırınız. İkinci bir kaptaki 2 yumurtanın akını bir çatal veya telle kar haline gelinceye kadar karıştırınız. Birinci kaptaki hazırlanan boza kıvamındaki hamurun içine yavaş yavaş karıştırarak yediriniz. Bu sosunuz 1 saat ılık bir yerde bekledikten sonra kullanılmaya hazırdır. Arzu ederseniz buz dolabınıza koyup 10 gün sonra da kullanabilirsiniz. Mevsimine göre bu sosu kabak, havuç, karnıbahar kızartmalarında patlıcan kızartmasında olduğu gibi kullanabilirsiniz. Hatta deniz mahsullerinde bile bu sosu rahatlıkla kullanabilirsiniz. Örneğin midye tava, pişirilmeden önce kılıcı çıkabilen balıklarda ve hatta hamside bile.

Kızartmanın yapılışı:

Patlıcanlar alaca tabir edilen şekilde soyularak zevke göre istenilen şekilde yuvarlak, oval, uzunlamasına kesilir. Bir kaba konup üzerine tuz ve su serpilerek yarım saat bekletildikten sonra bol su ile yıkanıp kurulur. Kurulanan patlıcanlar önce una sonra hazırlanan sosa batırılarak kızgın yağda kızartılıp servis tabağına alınır. Zevke göre yoğurtla veya domatesli sosla servis yapılır.