



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AF KIZARTMASI

3 adet patlıcan
Kızartma yağı
Salçası için:
3 adet domates
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanlar yollu soyulur. Önce ortadan ikiye kesilir, sonra 1 santim kalınlığında cetvel gibi dilimlenir. Bir kağıt havlunun üzerine konur ve tuz serpilir, 20 dakika bekletildikten sonra kağıtla iyice kurulanır. Tavaya bol kızartma yağı konur, ateşe yerleştirilir. Yağ kızınca patlıcanlar atılır ve altın rengi kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır. Salça için domatesler rendelenir, tencereye konur, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Tencere ateşe oturtulur, ara ara karıştırarak bir taşım pişirilir. Patlıcan kızartmaları servis tabağına konur. Üzerine salça gezdirilir.