



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA PATLICAN YEMEĞİ (TOKAT)

THY Skylife

3 adet patlıcan
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
Kızartmalık yağ
Sos için:
200 gram rendelenmiş domates
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tereyağı

İlk olarak patlıcanı alacalı olarak soyun ve uzun uzun, boylamasına, yarım santim kalınlığında dilimler hâlinde kesin. Tuzlu suda 15-20 dakika bekletip acısını alın. Bir kâğıt havluyla patlıcanların ıslaklığını alıp içine tuz attığınız una iyice bulayın ve kızgın yağda kızartın. Unlanan patlıcan hiç yağ çekmez. Yoğurtla iyice karıştırdığınız veya yoğurda buladığınız patlıcanları bir servis tabağına alıp üzerine sarımsakla pişirdiğiniz domates sosunu dökün ve servis edin.

