



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALKABAĞI KIZARTMASI MİLANEZ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo balkabağı,
2 yumurta,
yeteri kadar un ve kurutulmuş ekmek tozu,
tuz
zeytinyağı.

Yapımı:

Balkabağının kabuğunu ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunu üçgen veya baklava biçiminde küçük parçalara kesmeli ve kaynar tuzlu suya atıp dağılmayacak kadar haşlamalı. Bir kevgirle kaynar sudan çıkarılacak kabak parçalarını iyice soğutmalı. Sonra bunları sırasıyla una, tuzla çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı, içinde bol kızdırılmış zeytinyağı bulunan tavaya atıp her iki yanlarını nar gibi kızartmalı. Kızaran kabak parçalarını kevgirle süzerek çıkarmalı ve kurutma kâğıdı üstüne koyup fazla yağlarını giderdikten sonra bir rosto veya kızartılmış et yemeğinin yanı sıra garnitür olarak servis yapmalı.

[ML® Balkabağı Pastası için tıklayın](#)