



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ SOSLU PATLICAN KIZARTMASI

3 adet patlıcan
Kızartma yağı
Üzeri için:
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 çay bardağı su

Patlıcanlar yollu soyulur. Daire şeklinde doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sonra iyice kurulanır ve derin, kızgın yağda kızartılır. Sarımsak, hindistancevizi ve su blenderden geçirilir. Kızarmış patlıcanların üzerine gezdirilir.