



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAŞEMELLİ PATLICAN KIZARTMASI

2 adet topan patlıcan
Kızartma yağı
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı ceviz
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar 1 santim kalınlığında ve yuvarlak olarak dilimlenir. Bol kızgın yağda iki yüzü altın rengi kızartılır. Mutfak havlusuna çıkarılır. Diğer tarafta un ve tereyağı kavrulur. Soğuk süt eklenerek pişirmeye devam edilir. Muhallebi kıvamına gelince tuz ve dişe gelecek büyüklükte dövülmüş ceviz katılır. Kızarmış patlıcanlar servis tabağına konur. Üzerine cevizli sos gezdirilir.