



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PATLICAN KIZARTMASI

4 adet patlıcan
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
2 diş sarımsak
2 çorba zeytinyağı
3 adet domates
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patlıcanlar yollu soyulur, halka şeklinde doğranır ve tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sonra sudan alınır ve kızgın yağda altın rengi kızartılır. Diğer yanda rende domates, zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, tuz bir kaba konur ve taşım kaynatılır. Ateşten aldıktan hemen sonra ceviz katılır, karıştırılır. Cevizli karışım patlıcan kızartmasının üzerine gezdirilir.