



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PATLICAN

MALZEMESİ:

1/2 kg patlıcan
3 domates
2 yemek kaşığı un
5 diş sarımsak
50 gr. dövülmüş ceviz içi
zeytinyağı
tuz.

Patlıcanları dilimleyip, yarım saat tuzlu suda bekletin ve kurulayıp kızgın yağda kızartın. Unu yağda kavurup, üzerine rendelenmiş domatesleri, ezilmiş sarımsakları ve yeteri kadar tuzu ekleyin. Sos koyu kıvamlı hale gelince, sirke ve cevizini ilave edip karıştırın. Isıya dayanıklı bir cam kaba patlıcanları yayıp, sosu üzerine dökün. 160 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.