



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PATLICAN

2 adet orta boy patlıcan
1 su bardağı galeta unu veya çıtır ekmek kırıntıları
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Patlıcanları yıkayıp, uç kısımlarını kesin. Daha sonra ince dilimler halinde kesin. Dilimlenmiş patlıcanları tuzlu suda bekletin. Bu, patlıcanların acısını alacak ve fazla suyunu atmasına yardımcı olacaktır. Yaklaşık 15-20 dakika bekletmek yeterlidir. Patlıcanları sudan çıkarıp, kağıt havlu veya temiz bir bez yardımıyla iyice kurulaşın. Galeta ununu veya çıtır ekmek kırıntılarını bir kaba alın. İsterseniz rendelenmiş parmesan peynirini de ekleyebilirsiniz. Yumurtaları bir başka kaba kırın, çırpın. İsterseniz içine biraz tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz. Kurulanan patlıcan dilimlerini önce yumurtaya, ardından galeta unu karışımına bulayın. Her iki tarafını da güzelce kaplamaya özen gösterin. Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Patlıcan dilimlerini kızgın yağda her iki tarafını da altın sarısı renk alana kadar kızartın. Kızaran patlıcanları kağıt havlu serili bir tabağa alarak fazla yağın emmelerini sağlaşın. Çıtır patlıcanları sıcak servis yapın. İsteğe bağılı olarak üzerine yoğurtlu sos veya sos tercihinize göre bir sos ekleyebilirsiniz.

