



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA UNLU PATLICAN

4 Patlıcan
2 Çorba kaşığı galeta unu
5 Büyük domates
1 Kaşık tereyağ
8 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Demet maydanoz
1-2 Baş sarımsak
tuz, karabiber.

Patlıcanları yıkadıktan sonra saplarını kesip çıkarın ve domateslerle birlikte bu patlıcanları birer parmak kalınlığında dilimlere kesin. Patlıcan dilimlerini kızgın zeytinyağında az bir süre tutarak kızartın ve bir peçete üzerine yağlarının süzülmesi için bırakın.

Yağları süzülen patlıcanları domates dilimleriyle birlikte ateşe kaba üste domatesler gelecek şekilde kat kat sıralayın ve her kata tuz ve karabiber serpin.

Öte yandan sarımsakları dövüp domateslerin üzerine sürün ve sonra galeta ununu serpin. Unun üzerine ufak yağ parçaları koyun, domateslerin üzerlerini kıldığınız maydanozlarla süsleyin ve önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.