



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPLANMIŞ PATLICAN KIZARTMASI

Ümit Usta

5 adet patlıcan
4 adet yumurta
Yeterince un
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alaca soyup, verevine bir parmak kalınlığında doğrayalım.

Bolca tuzlayıp, 15 dakika acısının çıkmasını bekleyelim.

İyice yıkayıp, suyunu süzelim.

Önce una, sonra da yeterince tuz ve karabiber ile çırtığımız yumurtalara bulayıp, kızgın yağda tersli yüzlü kızartalım.

Kızaran patlıcanları, kağıt havlu üzerine çıkartıp, fazla yağının emilmesini sağlayalım

Servis tabağına dizip, servis yapalım.

Not: İsteyenler, çırtıkları yumurtaların içine kaşar peyniri rendesi koyabilirler ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapabilirler.
