



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HALAYIK KIZARTMASI

2 adet topan patlıcan

Kızartma yağı

Üzeri için:

1 kase yoğurt

Yarım çay bardağı su

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar dikey olarak ortadan kesilir. Soyulmadan 1 santim kalınlığında dilimlenir. Tavaya derin yağ konur, iyice ısınınca patlıcanlar atılır. Her iki yüzleri de altın rengi kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır. Diğer yanda yoğurt, su, tuz ve ezilmiş sarımsak iyice çırpılır. Patlıcanlar servis tabağına aktarılır. Üzerine yoğurtlu karışım gezdirilir.
