



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR YARIK SALATA

4 adet düzgün patlıcan
Kızartma yağı
2 su bardağı mısır unu
Su
Tuz
İçer için:
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet biber
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanlar çok güzel yıkanır. Soyulmadan, bıçakla boyuna çizik atılır. Bol kızgın yağa ayılır. Yaklaşık 5 dakika kızartılır, kağıt havluya çıkarılır. Bu arada hamur hazırlanır, mısır, unu, tuz bir kaba konur, krep hamurundan biraz koyu bir kıvam alana kadar su eklenerek çirpilir. Soğuyan patlıcanlar bu karışıma batırılır. Aynı kızgın yağda pespembe olana kadar kızartılır. Servis tabağına hamurlu patlıcanlar konur. Diğer yanda soğan ince ince kıyılır, tuz eklenir ve yumuşayana kadar ovulur, ince kıyılmış biber ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesler katılır, zeytinyağı ilave edilir, karıştırılır. Patlıcanların yarıkları biraz genişletilir, hazırlanan karışım bu yarıklara paylaştırılır.