



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ PATLICAN PANE

- 3 adet bostan patlıcan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 300 gram hellim peyniri
- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kabuklarını şerit halinde soyduğunuz patlıcanları 1 parmak kalınlığında yuvarlak dilimleyerek tepsiye dizin. Üzerine bolca tuz ve tozşeker ekerek, patlıcanları 10 dakika dinlendirin.

Sonra avucunuzda hafifçe sıkın.

Kahverengi suyunu akıttığınız patlıcan dilimlerini sudan geçirerek kağıt havlu arasında kurutun.

Teflon tavada yağsız olarak patlıcan dilimlerinin her iki tarafını pembeleşene kadar kızartın.

2 patlıcan dilimi arasına, çay bardağı nın ağzı ile kestiğiniz hellim peynirini yerleştirerek önce una, sonra çırtığınız yumurtaya, sonra da galeta ununa bulayın.

Sonrasında kızgın sıvıyağda kızartın. Rendelediğiniz kaşar peynirini servis tabağının tabanına yayın. Üzerine patlıcan panelleri yerleştirerek sıcak servis yapın.

