



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT USULU PATLICAN KIZARTMASI

3 adet topan patlıcan
2 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
2 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patlıcanlar güzel yıkanır, sapları kesilir, enine 1 cm kalınlığında dilimlenir. Patlıcan dilimleri büyük bir çanağa konur. Üzerine tuz, zerdeçal ve toz kırmızı biber eklenir, zedelemekten ovulur. Yaklaşık yarım saat bekletilir. Sonra tavaya derin yağ bırakılır, ısınınca patlıcan dilimleri atılır ve iki taraflı kızartılır. Fazla yağının süzülmesi için bir süzgece çıkarılır.