



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPLANMIŞ PATLICAN KIZARTMASI

Malzeme

5 adet patlıcan,  
2 bardak kızartma yağı,  
4 yumurta,  
tuz.

Yapılışı:

- 1- Patlıcanları yakayıp kurulayınız.
- 2- 2'er cm. ara ile alacalı soyunuz.
- 3- Yarım cm. inceliğinde dairelere kesiniz.
- 4- Porselen bir kaba 4 yumurta sarısı koyunuz.
- 5- Akını da küçük bir tencereye koyunuz (Aka hiç sarı karıştırmadan ayırınız).
- 6- Yumurta sarısına 2 kaşık unu ve tuzu koyup karıştırdınız.
- 7- Akların içine bir fiske tuz atıp telle veya çatalla iyice karıştırarak beyaz köpük haline getirinceye kadar çarpınız.
- 8- Akları da yumurta sarısı ve un bulamacına koyunuz.
- 9- Hazırlanan patlıcanları önce una sonra bulamaca batırıp kızartınız.
- 10- Kağıt yayılmış tepsiye çıkarınız.
- 11- Yağı süzöldükten sonra servis tabağına yerleştiriniz.
- 12- Yoğurtla servis yapınız.

[ML® Limonlu Patlıcan Kızartması için tıklayın](#)