



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATLICAN KIZARTMASI

1 büyük patlıcan
1 kase dilim kaşar
1 kase galeta unu
Tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanları alaca soyup kalın halkalar halinde dilimliyoruz. Daha sonra her bir halkayı tekrar kesiyoruz fakat tam ayırmıyoruz. Derin bir kaba su ve tuz koyup patlıcanlarımızı tuzlu suda 10 dakika bekletiyoruz. Patlıcanlarımızı sudan çıkarıp iyice sıkıp acı suyunu çıkarıyoruz. Geniş bir kabin içine galeta unu koyuyoruz. Patlıcanlarımızın arasına birer dilim kaşar dilimi yerleştirip galeta ununa buluyoruz ve kızgın yağda arkalı önlü kızartıp servis yapıyoruz.

