



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI PATLICAN

3 adet patlıcan
2 orba kaşığı kaymak
2 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar izgili soyulur, ortdan kesilir. Sonra cetvel gibi dilimlenir. Tuzlu suda yarım saat bekletilir ve kurulanır. Un ve tuz karıştırılır. Patlıcan dilimleri bu karışıma bulanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Kaymak katıysa biraz sulandırılır. Patlıcanların üzerine sürölür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
