



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR PATLICAN

- 2 Orta boy patlıcan
- 1 Demet maydanoz.
- Yarım kahve fincanı tuz
- 1 Bardak zeytinyağı
- 2 Yumurta
- 1 Yumurta
- 2 Kahve fincanı un
- 1 Bardak beyaz peynir
- 2 Kahve fincanı nişasta.

Patlıcanların kabuklarını soyduktan sonra bunları bıçak sırtı inceliğinde yan yana doğrayın ve üzerlerine tuz serpererek yarım saat kadar bu şekilde bırakın. Sonra da yıkayıp sıkın ve bir tarafa bırakın.

Diğer tarafta, peyniri, yumurtayı ve ince olarak doğradığınız maydanozları iyice karıştırıp içini hazırlayın. Sonra patlıcanların üzerine hazırladığınızı un, tuz, nişasta, yumurta karışımına batırın ve tavadaki kızgın yağa atarak her iki yanları pembeleşinceye kadar kızartın ve sonra da kevgirle yağlarını iyice süzdürerek alın, ılık olarak servis yapın.