



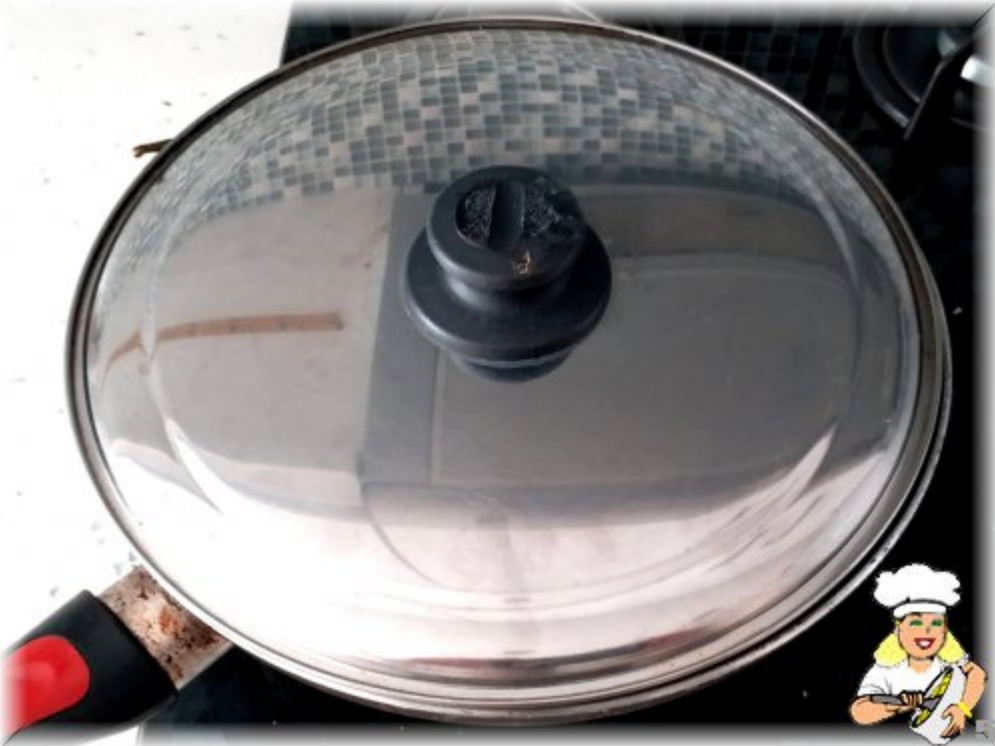
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ PATLICAN DONMASI



Büyük bir yanmaz tavaya dolana kadar bütün halde patlıcanlar alınır.
Büyük bir tava ortalama 1 kilo patlıcan alır.



Harlı ateşte kapağı kapatılarak bir süre ocakta tutulur.



Közlenmeye başlayınca diğer tarafları çevrilerek tekrar kapak kapatılır.



Tamamen közlenince sıcakken bir tahta üzerine alınır ve saplarından tutarak kabukların içi bir kaşık yardımıyla kazınır.



Közlendikten ve kabukları ayıklandıktan sonra takribi 1 kilo patlıcandan 250 gram közlenmiş patlıcan elde edilir.



Közlenmiş patlıcan soğuduktan sonra buzdolabı poşetine konur, kışın kullanmak üzere buzluğa kaldırılır.