



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PATLICAN

Eyüp Sevinç

4-6 adet orta boy ince, kemer patlıcan

4 adet limonun suyu

4-5 diş sarımsak

2-3 su bardağı dolusu yoğurt

Tuz

Kızartmak için;

Sıvıyağ

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyun. 10 bardak suyun içine ½ yemek kaşığı tuz koyup, soyulmuş patlıcanları suyun içine bırakın. Yaklaşık 30 dakika bekletip acı suyunu çıkarın. Patlıcanları yıkayın ve süzdürüp kağıt havluyla iyice kurulayın. Bu arada geniş bir tavada sıvıyağı kızdırın. Patlıcanları çevire çevire kızgın yağda orta ısıda ateşte kızartın. Bu arada geniş ve derin bir tabağa limon suyunu koyun. Kızarttığınız sıcak patlıcanları kürdanla zedelemeyen birkaç yerinden delip limon suyunun içine koyun. Ara sıra çevirerek patlıcanların limon suyunu çekmesini sağlayın. Yaklaşık 10 dakika bekletip bir servis tabağının içine dizin. Üzerine tuzla dövülmüş sarımsakla karıştırılmış yoğurdu gezdirin ve ılık olarak servise sunun.

