



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEZGİT BÖREĞİ

Önce 1 adet mezgiti ayıklayıp, filetosuna ayırın.

1 patlıcanı alacalı soyup, uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletip, suyunu sıkın.

Daha sonra 2 patlıcan diliminin arasına 1 adet mezgiti fileto yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın.

Mezgiti böreklerini önce una, daha sonra çırpılmış yumurtaya, en son da file fıncığa bulayın. Kızgın sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

