PATLICANLI MEZGİT

1 adet mezgit
1 adet patlıcan
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı file fındık
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Mezgiti ayıklayıp, filetosuna ayırın. Patlıcanı alacalı soyup, uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletip, suyunu sıkın. Daha sonra 2 patlıcan diliminin arasına 1 adet mezgit fileto yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Mezgit böreklerini önce una, daha sonra çırpılmış yumurtaya, en son da file fındığa bulayın. Kızgın sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92414 • adı:Patlıcanlı Mezgit • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:55