



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU PATLICAN TAVASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Diş sarmısak
- 2 Adet kuru soğan
- 4 Adet ince uzun kemer patlıcan
- Aldığı kadar tuz
- Aldığı kadar karabiber
- 1 Bardak Mısır Unu

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dilimleyin ve başparmak formunda doğrayın. Bol tuzlu suda 30 dakika kadar bekletin. Tuzlu sudan çıkardığınız patlıcanları yıkayıp iyice süzün. 10 dakika kadar kaynayan suda haşlayıp tel süzgeçle iyice süzün. Patlıcanların iyice süzülmesi bu yemeğin püf noktasıdır. Diğer taraftan, soğanı ortadan ikiye bölüp incecik yarımaylar halinde doğrayın. sana margarini yarısını 25-30 santim çaplı, büyükçe bir teflon tavaya ya da yanmaz yapışmaz tavaya koyup kızdırın. Soğan, mısır unu ve tuzu tavaya aktarıp kaşıkla karıştırarak 2 dakika kavurun ve ocaktan alın. Soğanlı karışımın üzerine patlıcanları dizin. Üzerine de kalan sıvıyağı gezdirin. Tavayı tekrar ocağa koyup kısık ateşte, yemeğin altı kızarıncaya kadar pişirin. Yemeği tıpkı omlet gibi, bir tabak yardımıyla ters çevrin ve diğer tarafını da kızartın. İki tarafını da kızartıp servis tabağına yerleştirin. İsterseniz, dövülmüş sarmısak, ceviz ve limon suyuyla bir sos hazırlayabilir ve üzerine gezdirebilirsiniz.