



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NANELİ PATLICAN KAYGANASI

### Malzemeler

3 orta boy patlıcan (bostan patlıcanı)

2 yumurta

1 su bardağı un

1/2 su bardağı maden suyu

1 çorba kaşığı limon suyu

tuz

karabiber

1/2 çorba kaşığı kuru nane

1 su bardağı sıvı yağ (patlıcanları kızartmak için)

1/2 paket kabartma tozu

Patlıcanları alaca soyup kalın yuvarlak dilimler halinde keselim. Patlıcan dilimlerini tuzlu suda yarım saat bekletip yıkayıp kurulayalım. Bir kaba yumurtaları, unu, maden suyunu, limon suyunu, tuzu, karabiberi, naneyi, kabartma tozunu ekleyip karıştıralım. Patlıcan dilimlerini hamur bulamacına batırıp çıkararak kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran patlıcan dilimlerini emici bir kâğıt üzerine alalım ve soğutarak servis yapalım.

Not: Çayın yanında da servis yapılabilir.

---