



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DÖŞEMESİ

2 adet patlıcan
1 su bardağı kepekli un
1,5 çay bardağı su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanlar yollu soyulur. 1 santim kalınlığında, yuvarlak doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra iyice kurulur. Un, su, pul biber, tuz ve zeytinyağı çırpılır. Patlıcan dilimleri bu karışıma batırılır, yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.