



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN GÜLÜ

2 adet patlıcan
Kızartma yağı
Tuz

Patlıcanlar çok güzel yıkanır. Kabukları soyulmadan cetvel gibi uzunlamasına, yarım santim inceliğinde dilimlenir. Bir mutfak havlusunun üzerine dizilir, tuz serpilir. Yarım saat kadar bekletilir. Sonra kağıtla silinir. Patlıcan dilimleri kendi etrafında sarılarak gül şekli verilir. Bir kürdanla tutturukur. Tavaya bol kızartma yağı konur. Isınınca patlıcan gülleri atılır ve kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
