



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KAYGANASI

Malzemeler:

3 adet orta boy bostan patlıcanı
2 adet yumurta
1 su bardağı elenmiş un
1 çay bardağı maden suyu
1 yemek kaşığı limon suyu
karabiber
1 tatlı kaşığı kuru nane,
patlıcanları kızartmak için 1 su bardağı sıvıyağ
yeterince tuz
yarım paket kabartma tozu.

Hazırlanışı:

Patlıcanları aralıklı soyup kalın yuvarlak dilimler halinde keselim. Patlıcan dilimlerini tuzlu suda 30 dakika kadar 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 sıvıyağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran patlıcan dilimlerini kâğıt havlu üzerine alalım ve soğutarak servis yapalım.

[ML® Patlıcan Paçası için tıklayın](#)
