



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN KIZARTMANIN PÜF NOKTALARI

Patlıcan kızartması yaparken en önemli adım, patlıcanları tuzlu suyla bekletmek. Bu işlem patlıcanların acısını alırken aynı zamanda suyunu da salmasını sağlar, böylece kızartma sırasında yağ çekmesini önler. Tuzlu suya yatırılan patlıcanlar bir süre bekletildikten sonra bol suyla yıkanmalı ve iyice kurulanmalıdır. Ardından una bulanarak kızartma işlemine geçilebilir. Bu şekilde hazırlanan patlıcanlar, derin bir tavada yağda kızartıldığında dışı çıtır içi yumuşacık olur. Bu basit ancak etkili yöntem sayesinde patlıcan kızartmaları daha lezzetli olurken, aynı zamanda patlıcanların karamadan ve yağ çekmez.

---