



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KIZARTMA

1 adet büyük boy patlıcan
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber
1/4 su bardağı un
1/4 su bardağı bayat ekmek kırığı
Yağ (patlıcanları kızartmak için)

Yumurta ile sütü çirpin. Patlıcanı soyup dilimleyin. Patlıcanlara tuz ve karabiber serpin. Una bulayın. Önce sütle çırptığımız yumurtaya sonra ekmek kırıklarına batırın. Derin yağda hafif altınimsı kahverengi olana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. Sıcak servis yapın.