



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN KURUTMASI

Patlıcanın içi çıkarılır ve kabukları dolmalık olarak kurutulur. Patlıcanın kabukları 5-6 dakika kaynar suda haşlandıktan sonra, 65-70 derece sıcaklıktaki kurutma fırınına konur. Patlıcanın güneşte kurutulması pek iyi sonuç vermez.

[ML® Karniyarik Kuruşu için tıklayın](#)

[ML® Karniyarik Kuruşu \(görsel\)](#)

