



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KURUTMA

Canan Karatay

3 kg patlıcan
İğne
İplik

Patlıcanları güzelce yıkayın, baş kısımlarını kesin. İki parçaya bölün ve içlerini oyun. İçi boşaltılmış patlıcanları bir iğne iplik yardımıyla ipe dizin ve gölge bir yerde kurutun. Kuruduktan sonra patlıcanları nem almayan kuru bir yerde saklayın.

Not: Patlıcan içlerini atmayın. Patlıcanları temizlerken, büyük bir kâseye bir miktar su koyun, içine 1 limonun suyunu ilave edin. Oyduğunuz patlıcanların içini, kararmaması için limonlu suya atın. Daha sonra suyunu süzerek salatalarda kullanabilirsiniz.

