



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN LOKMASI

1 büyük patlıcan
1/2 su bardağı su
1 soğan (rendelenmiş ya da ince doğranmış)
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafif çırpılmış)
50 gr (1/3 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
200 gr (1 su bardağı) süt
5 çorba kaşığı rafine yağ

Patlıcanın kabuğunu soyup, küp biçiminde doğrayınız. Patlıcanları küçük bir tencereye koyup, suyu ekleyiniz. Tencereyi ateşe oturtup, kapağı kapalı olarak 15 dakika, patlıcanlar yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, patlıcanları süzerek, orta boy bir kasede çatalla iyice eziniz. Soğan, pul kırmızıbiber, tuz ve yumurtayı karıştırıp un ve kabartma tozunu ekleyiniz. Koyu bir bulamaç elde edinceye kadar, karışıma süt katınız.

Yağı büyük bir tavada kızdırıp, patlıcanlı bulamaçtan çorba kaşığıyla dökerek, lokmaların her yanları nar gibi olana kadar kızartınız. Lokmaları maşa ya da delikli bir kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra servis ediniz.

[ML® Patlıcan Paçası için tıklayın](#)