



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PAÇASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı

Tuz

135 ml. zeytinyağı (9 çorba kaşığı)

15 gr. un (2 çorba kaşığı)

10 diş sarımsak

45 ml. sirke (3 çorba kaşığı)

Patlıcanları, sap kısımlarını keserek temizleyin . Kabuklarını alacalı soyup halka halka doğrayın. Üzerlerine tuz serpererek 30 dakika bekletin. Yıkayıp, bir süzgece çıkarın.

Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları una bulayıp, tavaya yerleştirin. Her iki yanları altın sarısı renk alınca kadar patlıcanları kızartın. Süzdürerek yağdan alıp bir sahana dizin.

Sarımsağı havanda tuz ile dövüp, sirkenin içine katarak karıştırın. Sarımsaklı sirkeyi sahandaki patlıcanların üzerine gezdirin. Kısık ateşe oturtup, sosunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Sosunu çekince ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.