



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PAÇASI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ patlıcanı değirmi doğrayıp, tuzlu suda bir miktar durdurduktan sonra has una bulayıp sadeyağda güzelce kızartılır. Ondan sonra (3-5) diş sarımsağı (2-3) fincan sirke ile dōđüp, kalan yağ ile karıştırılır. Patlıcanların üzerine koyup, ateş üzerinde yanm saat kadar durduktan sonra servis yapılır. Gayet latif olur.

© lezzetler.com tarif no:86935 • adı:Patlıcan Paçası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:16