



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PANE

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 1 ay bardađı un
- 1 ay bardađı galeta unu
- 2 adet yumurta
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıvı yağ

Yapımı:

Patlıcanlar ubuklu soyulur, 1 santim kalınlığında daire Őeklinde doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Daha sonra sudan çıkarılır, kurulanır. Patlıcan dilimleri u ayrı tabakta bulunan tuzlu una, çırpılmıŐ yumurtaya, galeta ununa sırasıyla batırılır. Kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.