



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PANE

6 adet patlıcan
1 su bardağı un
Yarım su bardağı galeta unu
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kabukları soyulmuş ve tuzlu suda bekletilmiş patlıcanları önce yumurtaya bulayın, sonra un, galeta unu, tuz ve karabiber karışımına batırarak kızgın yağda kızartın. Dilerseniz üzerine sarımsaklı yoğurt karışımı ile dilerseniz sade bir şekilde servis edebilirsiniz.

