



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PUF KIZARTMA

Malzeme 1 adet bostan patlıcanı, 1 yemek kaşığı un, yarım çay kaşığı kabartma tozu, yarım bardak su, kızartma için zeytinyağı

Yapılışı Patlıcanın sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Un, yumurta ve kabartma tozunu suyla karıştırarak bulamaş haline getirin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzla zedelemeyen sıkın. Bulamaca batırın ve kızgın yağa atarak iki tarafını da kızartın. Pişerken kabaran patlıcanları bir kağıt mutfak havlusuna çıkartın ve fazla yağın süzün servis tabağına alın. Patlıcanları yemeden çok önce yaparsanız soğuyup çıtır kıvamlarını kaybeder. Arzu ederseniz ayrıca yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz
