



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ŞİNİTZEL

2 adet patlıcan
4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Sıvı yağ
Sosu için:
Yoğurt
1 diş sarımsak
Pul biber
Karabiber
Zeytinyağı
Maydanoz
Taze soğan

Patlıcanları yıkayıp boydan ince ince doğrayın.
Yıkadıktan sonra patlıcanları havlu kağıt yardımıyla iyice kurulayın.
Arçelik Ankastre Ocak'ta derin bir tencerede yağı kızdırın.
Bir kaseye yumurtaları kırıp çırpın.
Bir kasede un, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırın.
Ayrı bir kaseye galeta ununu koyun.
Doğradığınız patlıcanları önce unlu karışıma sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp Arçelik Ankastre Ocak'ta kızdırdığınız yağda kızartın.
Kızarttığınız patlıcanları servis tabağına alın.
Sosu için Arçelik Resital Doğrayıcı içerisine sarımsak, yoğurt, pul biber, karabiber ve tuzu koyup homojen hale gelene kadar çekin.
Hazırladığınız sosu bir kaseye alın ve üzerine zeytinyağı gezdirip ince ince doğradığınız taze soğanları koyun.
Kızarttığınız patlıcanların yanına sosu koyup servis edebilirsiniz.



