



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SOTE

3 patlıcan
2 orba kaşığı tuz
4 orba kaşığı un
90 gr (6 çorba kaşığı) margarin
1/2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Keskin bir bıçakla patlıcanların kabuklarını soyup, 2'şer cm'lik küpler halinde doğrayınız.
Patlıcanları bir süzgece koyup, üstlerine tuzu serpererek, yarım saat kadar bekletiniz. Patlıcanları iyice kurulayıp, üstlerine unu serpiniz.
Bir tavaya yağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yaę kızınca patlıcanları koyup, her yanlarını kızartınız.
Patlıcanları delikli kepeeyle, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, üstlerine maydanoz serpererek, servis ediniz.

Not: Sote Patlıcanı, hafif etler ve balık yemekleri ile servis edebilirsiniz.