



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TATLISI

5 adet orta boy patlıcan

3 yumurta

1 ay bardađı ceviz içi

1 ay bardağı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tarcın

1 ay tabađı galeta unu

Şerbeti için:

1,5 su bardađı toz Őeker

2 su bardađı su

1 adet limon

Patlıcanları ince halka doğrayın. Tuzlu suda bekletin ıyice süzüp yıkayın. ırpılmış yumurtaya yumurtadan sonra galeta unu ve tarcına bulayın. Şerbet malzemelerini kaynatarak hazırlayın ve ılımaya bırakın. En son limon sıkın. Kızaran patlıcanları serbete atın diğer patlıcanlar kızarana kadar bekleyin ve onları da serbete atın. Sonra alın ve patlıcan seklı vererek üzerine bol ceviz ve tarcın serperek soguk olarak servis yapın.
