



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TAVA

2 adet orta boy patlıcan
5 kahve fincanı rafine yağı (250 gram)
1 çorba kaşığı tuz

- 1) Patlıcanların kabuklarını tamamen soyunuz. V2 santim kalınlığında çapraz dilimleyiniz. Bir kaba koyup üzerlerine tuzu serpip karıştırınız.
- 2) 30 dakika bekletiniz. Sonra üzerine su doldurup yıkayınız ve bir kaba sıkarak çıkarınız.
- 3) Yağı bir tavaya koyup iyice kızdırınız. Üst üste gelmemek şartıyla patlıcanları atıp alt ve üstlerini kızartıp, sarımsaklı yoğurt veya sirkeli, sarımsaklı kıyılmış domates sosla servis yapınız.

Not: Patlıcan tuzda yatmazsa çok yağ çeker, geç pişer ve siyah olur.