



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TAVA (TRABZON)

- 1 kg. patlıcan
- 1 kase mısır unu
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 diş sarımsak
- 1 ay bardađı sirke

Patlıcanlar soyularak tuzlu suda haşlanır. Patlıcan dilimleri tuzla karıştırılmış mısır ununa batırılır. Margarin konulan tavaya sıra sıra dizilir. Bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir. Pişince servis tabağına konulur. Üzerine sirkeli sarımsak gezdirilir.

PATLICAN TAVA (TRABZON)

1 kg patlıcan
1 kase mısır unu
1 ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
3 diş sarımsak
1 ay bardađı sirke

Patlıcanlar yollu soyulur. Cetvel gibi doğranır. Tuzlu suda az yumuşayana kadar haşlanır. Süzgece çıkarılır, suyu süzülür. Sonra patlıcan dilimleri tuzla karıştırılmış mısır ununa batırılır. Tereyağıyla yağlanmış büyük tavaya sıkıca dizilir. Bir yüzü kızarınca büyük bir kapak yardımıyla diğer yüzü çevrilir. Diğer yüzü de kızarınca geniş servis tabağına aktarılır. Üzerine sirkeli sarımsak gezdirilir.