



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TAVASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı

Tuz

225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)

125 gr. un (1 su bardağı)

10 diş sarımsak

1 adet limon (suyu)

Patlıcanları, sap ve dip bölümlerini kesip, bir parmak aralıklarla alacalı soyun. 1 cm. kalınlığında yuvarlak dilimler biçiminde kesip, tuzlayın ve acısını atması için 1 saat bekletin. Çıkan suyunu süzün. Patlıcanları yıkayıp yeniden süzdürün.

Tavada zeytinyağını kızdırın. Patlıcanları una bulayıp tavaya yerleştirerek, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Sarımsakları limon suyu ile birlikte havanda dövün. Biraz tuz serpip karıştırın. Kızaran patlıcan dilimlerini yağdan alıp bir tabağa dizin. Üzerlerine sarımsaklı limon suyunu gezdirerek servis yapın.