



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANIN KARARMAMASI VE ACISINI ÇIKARTMAK İÇİN

Patlıcanları kızdıracaksanız önce çatalla ya da bıçakla her yerinden minik delikler açın. Sonra güzelce tuzlayın ve soğuk suda bekletin. 15 dakika kadar suda bekledikten sonra sudan çıkarıp kurulayın ve kızdırin. Patlıcanı yemek yapacaksanız küp küp ya da işte yemeğimize göre dilimleyeceksanız acısını almak şart. Ayrıca kararması da gerekiyor. Bunun için soyduğunuz patlıcanları bol suda bekletin. Patlıcanı kızartacaksanız tuzlu suda bekletin. Kararma için suya biraz limon sıkın.

