



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI MEZGİT

1 adet mezgıt  
1 adet patlıcan  
2 orba kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 orba kaşığı file fındık  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Mezgiti ayıklayıp, filetosuna ayırın. Patlıcanı alacalı soyup, uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletip, suyunu sıkın. Daha sonra 2 patlıcan diliminin arasına 1 adet mezgıt fileto yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Mezgıt boklerini önce una, daha sonra çırpılmış yumurtaya, en son da file fındığa bulayın. Kızgın sıvıyağda nl arkalı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.