PEYNİRLİ PATLICAN KROKET

2 adet orta boy kemer patlıcan
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Öncelikle 2 adet ortaboy patlıcanımızı alacalı yani şerit şekilde kabuklarını soyalım.
Kabukları soyulan patlıcanları kesme tahtası üzerinde 2-3 cm kalınlıkta halka şeklinde keserek hazırlayalım.
Halka şeklinde kesilen patlıcanlarımızı tuzlu suya basarak yaklaşık yarım saat kadar bekletelim.
Ardından süzerek suyunu iyice çekmesini sağlayalım.
Halka şeklinde kestiğimiz patlıcanlarımızın içlerini oyarak hazırlayalım. İçlerine karışım ilave edeceğimizden oyuk şeklinde olması gerekmektedir.
Patlıcanların üzerini hazırlamak için bir kase yardımıyla yumurtaları kırarak üzerine tuz ve karabiber ekleyerek güzelce çırpalım.
Ayrı bir kaseye galete unu koyarak hazırlanan patlıcanları önce galete ununa bulayarak ardından yumurta karışımına batırarak hazırlayalım.
Derin bir tavada yağı kızdıralım hazırladığımız patlıcanlımızın iki yüzü kızarana kadar pişirelim.
Tavada çok fazla kalmamasına özen gösterelim. Sıcak olarak patates kızarması ile birlite servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:135639 • adı:Peynirli Patlıcan Kroket • gönderen:kuru soğan • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:22