



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN KROKET

250 gr tereyağı
2 adet orta boy kemer patlıcan
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4-5 yemek kaşığı galeta unu

Patlıcanları alacalı formda (çizgili) soyun.

Yaklaşık 4 santim kalınlığında halkalar elde edecek şekilde dilimleyip bol tuzlu suda 20-30 dakika bekletin.

Acı suyu çıkan patlıcan dilimlerini sudan çıkarıp yıkadıktan sonra süzün.

Kağıt havluyla kurulayıp tam ortadan kesin ama dibinden koparmayın.

Hazırladığınız patlıcan dilimlerinin içlerine birer tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri koyup üzerlerine hafifçe bastırarak bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan yumurtaları bir kaseye kırıp üzerine tuz ve karabiberi serptikten sonra çatal yardımıyla iyice çırpın.

Galeta ununu da başka bir tabağa yayın.

Peynirli patlıcan sandviçlerini önce yumurtaya, sonra da galeta ununa batırın.

Tereyağı derin bir tavada kızdırın.

Patlıcan dilimlerini kızgın yağda önlü arkalı altın sarısı oluncaya kadar kızartın.

Kızarttığınız patlıcanları kağıt peçete serilmiş bir tabağa alıp yağın emdirin.

Salata yanında ya da aperatif olarak sıcak sıcak servise sunun.