



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PATLICAN

### MALZEMELER

3 ADET PATLICAN

2 ÇORBA KAŞIĞI UN

250 GR. GÖNEN PEYNİRİ VEYA ÇERKEZ PEYNİRİ

2 YUMURTA

KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ

Patlıcanları alacalı soyarak 1 cm lik dilimler halinde doğrayalım. Tuzlu suda 1/2 saat bekletip yıkayıp kurulayalım. Bir kaptaki rendelenmiş peyniri yumurtaları ve unu karıştıralım. Patlıcan dilimlerinin üzerlerine peynirli harçtan birer tatlı kaşığı paylaşalım. Kızdırılmış sıvı yağda patlıcan dilimlerini kızartıp kağıt mutfak havlusu üzerine alalım.

Not: Peynirli harcı patlıcanların üzerine koyarken elimizle düzgün yuvarlak şekiller vererek küçük topçuklar halinde koyalım. Derin bir tavada ve bol yağda patlıcanların sadece alt yüzlerini kızartalım. Yani patlıcanlar çevrilmeden kızaracağı için yağın içinde üst kısımları da rahatça kızarabilecek şekilde patlıcan dilimlerinin bolyağda kızarması gerekir.