



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICANLI LOKMA

2 adet közlenmiş patlıcan
2 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 su bardağı un
2 dilim beyaz peynir
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patlıcanlar soyulur, ince kıyılır. Bir kaba yumurta, süt konur, çırpılır. Sonra ezilmiş peynir, kıyılmış patlıcan, karbonat, tuz ve akıcı kıvama gelene kadar un eklenir. Hamur 15 dakika dinlendirilir. Süre sonunda kızgın yağa kaşıkla dökülür, pembeleşene kadar kızartılır.