



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI PATLICAN DİLİMİ

2 adet patlıcan  
4 diş sarımsak  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
2 adet yumurta  
Kızartma yağı

Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur. Boyuna dilimlenir, üzerlerine tuz serpilir, yarım saat bekletilir. Sonra çıkan suyu iyice kurulanır. Patlıcanların yüzeyine ezilmiş sarımsak sürülür. Una bulanır, sonra çırpılmış yumurtaya batırılır. Tavaya sığ yağ konur. İyice ısınca patlıcan dilimleri atılır ve iki taraflı, altın rengi kızartılır.