



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ PATLICAN

- 2 Adet Büyük boy patlıcan
- 3 kaşık tereyağı
- 1 fincan un
- 1 adet yumurta
- 2 diş sarımsak
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber
- 2 bardak su

Öncelikle patlıcanları yıkayıp saplarını kesin. Patlıcanları boylamasına yarım parmak kalınlığında kesin. Bir tavaya iki kaşık yağ koyarak patlıcanların renkleri açık kahverengimsi olana kadar kızartın. Tavayı ateşten alın. Patlıcanlar biraz soğuyunca bunları elle tutarak ince şeritler halinde parçalayın. Bir tencerenin dibine dizin. Üstüne de tavadaki yağı koyun. Unu iki bardak suyla pişirin. Toprak olmaması için sürekli karıştırın. Bir yumurtayı kırın ve bunu bulamaç halindeki una karıştırın. İyice terbiye olması için yumurtalı unu bir, iki dakika sürekli karıştırın. Ayıklayıp ezdiğiniz sarımsağı sirkeye atın. Sirkeyi de bulamacın üstüne döküp karıştırın. Tuzu da ekleyin. Bulamacı da tenceredeki patlıcanların üstüne dökün. Ağır ateşte yemek 10 dakika kadar pişsin. Bir tavada kızarttığımız yağa kırmızı biber ekleyin ve bu yağı yemeğin üstüne gezdirin.



Fotoğraf "fahrettin" tarafından gönderildi. 26.11.2017