



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PATLICAN

3 adet patlıcan
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 çay bardağı sıvı yağ
Sos için:
1 su bardağı domates
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı zeytinyağı

İlk olarak patlıcanı alaca soyun ve boyuna yarım santim kalınlığında dilimler halinde kesin. Tuzlu suda ya da sütte 15-20 dakika bekletip, acısını alın. Bir kağıt havluyla patlıcanların ıslaklığını alıp, içine tuz attığınız una iyice bulayın ve kızgın yağda kızartın. İyice yoğurda buladığınız patlıcanları bir servis tabağına alıp, üzerine sarımsakla pişirdiğiniz domates sosunu dökün ve servise sunun.

