



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAKLI PATLICAN BUĞULAMA

4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı sumak
3 adet patlıcan
2 yemek kaşığı margarin
Biraz tuz
1 adet yumurta sarısı
Biraz karabiber
2 kase su

Öncelikle patlıcanları uzun dilimler halinde doğrayın.

Tuzlu suya koyun.

Unu, yumurta akını , sumacı ve karabiberi harmanlayın ve patlıcanın dış yüzeyine sıvayın.

Fırın tepsisini margarinle yağlayın.

180 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

