



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PATLICANLI SALATA

1 adet büyük boy patlıcan
2 adet tavuk göğsü
Mevsim yeşillikleri
Süt, mısır unu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Sosu için:
1 tatlı kaşığı mayonez
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı balzamik sirke
Tuz
Karabiber

Patlıcanı boyuna ince şeritler halinde dilimleyip süte yatırın.
Sütte bir miktar dinlenen patlıcanlara kuşbaşı tavukları sararak kürdan ile tutturun.
Tavukları sardığınız patlıcanları tekrar 15 dakika süte yatırın.
Daha sonra süttten çıkarıp mısır ununa bulayarak sıvıyağda kızartın.
Diđer taraftan sos için; bir kaptta mayonezi, zeytinyağını, sirkeyi tuzu ve karabiberi karıştırın.
Bu karışımı mevsim yeşilliğinin üzerine gezdirin.
Kızarttığınız tavuklu patlıcan rulolarını da salatanın üzerine ilave ederek servis yapın.

