



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA BULAMALI PATLICAN KIZARTMASI

2 adet patlıcan
2 adet yumurta
1 orba kaşığı nişasta
1 orba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı toz kırmızı biber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanlar çok güzel yıkanır, 1 santim kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sudan alınır, iyice kurulanır. Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, tuz eklenir, çatalla iyice çırpılır. Un, nişasta ve toz biber eklenir, karıştırılır. Tavaya derin yağ konur, ısınınca patlıcan dilimleri yumurtalı karışıma bulanır ve yağa atılır. Altın rengi alana kadar kızartılır.