



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI BALIK PATLICAN

4 adet uzun ve düz patlıcan  
Yarım paket mısır unu  
3 adet yumurta  
Tuz  
Zeytinyağı  
Su

Patlıcanları ilk önce ortadan kesin ve bir tencere suya koyup patlıcanlar yumuşayınca kadar haşlayın.

Patlıcanlar haşlandıktan sonra süzün ve uzunlamasına 3 e veya 4 e kesin.

Bir kaseye yumurtaları kırın ev çırpın.

Tavaya zeytinyağını koyun ve diğer taraftan kestiğimiz patlıcanları ilk önce yumurta sarısına daha sonrada mısır ununa batırıp kızdırdığımız yağın içine koyalım ve arkalı önlü kızartıp peçete serilmiş tabağa alalım ve servis yapalım.