



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Limonlu Badımcan Qızartması

Limonlu Patlıcan Kızartması



4 Ədəd badımcan  
3 Ədəd limon  
Qızartmaq Üçün;  
1,5 Su stəkani duru yağ  
Üzəri Üçün;  
1 Kasa qatıq  
4 Diş sarımsaq  
1 Çay stəkani duz

- # Badımcanlar arzu edilən şəkildə dilimlənər, duzlu suda 15 - 20 dəqiqə gözlədilər.
- # Bu vaxt limon sıxılar, kiçik bir kobud qoyular, bir kənara buraxılar.
- # Duzlu suda gözləyən badımcanlar yuyunur, çox suyu süzülər, qızğın yağa atılar.
- # İki üzü qızaran badımcanlar dərhal limon sununa batırılar, çıxarılar, xidmət qabına yerləşdirilər.
- # Üzərinə qatıq, əzilmiş sarımsaq, duz qarışığı gəzdirilər. Çox gözlətmədən süfrəyə gətirilər.

**Not:** Limonlu badımcan qızartması Mersinə xas yerli bir ləzzətdir.