



## Lokum di Melanzana

Patlıcan Lokumu



2 melanzane  
2 bicchieri d'acqua  
2 bicchieri di farina  
1 bustina di lievito  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale  
1 spicchio d'aglio  
Olio per friggere

# Le melanzane si lavano. E si tagliano grandezza di 1 cm.

# Nella ciotola da miscelare si mettono acqua farina lievito peperoncino a rosso sale ed aglio. Si miscelano bene.

# Nella padella si mette olio e si riscalda.

# I fetti di melanzane si muovono dalla miscelata preparata. Poi si arrossiscono bene. E dopo si mettono sopra la carta.

# Servirsi in fresco.

Nota: Con questa ricetta si possono arrossire zucca pepe e pomodoro.