



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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.