



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PATLICAN D  EMESİ



4 adet orta boy patlıcan
2 adet yumurta
4  orba kaşığı un
Yarım  ay bardağı zeytinyağı
1  ay kaşığı tuz
1 küçük çay bardađı su
 zeri için:
1 su bardađı yođurt
3 di  sarımsak
1  ay kaşığı tuz

- # Patlıcanlar  ubuklu olarak soyulur. 1 santim kalınlığında, yuvarlak doğranır.
- # Hazırlanan patlıcanlar tuzlu suya atılır, yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra süzgece çıkarılır. Suyu süzülürken yumurta, un, zeytinyağı, su ve tuz çırpılır.
- # Patlıcan dilimleri bu karışıma batırılır, bol yağlanmış fırın tepsisine ucu ucuna bindirerek dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 220 derece kızgın fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada yoğurt az su ve tuzla çırpılır, ezilmiş sarımsak eklenir, karıştırılır.
- # Fırından çıkan patlıcan d  emeleri servis tabağına alınır.  zerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Patlıcan yağı çok çeken bir sebzedir. Tepsideki yağı çekmemesi için kızgın fırında pişirilmesi tavsiye edilir.