



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

PATLICAN LOKUMU



2 adet dolgun patlıcan
2 su bardağı su
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarımsak
Kızartma yağı

- # Patlıcanlar çok iyi yıkanır. Kabuklu olarak yuvarlak şekilde, 1 santim kalınlığında dilimlenir.
- # Karıştırma kabına su, un, kabartma tozu, toz kırmızı biber, tuz ve ezilmiş sarımsak konur. P r z kalmayana kadar çırpılır.
- # Tavaya 1 parmak kalınlığında yağı konur, ısınması beklenir.
- # Patlıcan dilimleri hazırlanan bulamaca batırılır ve sıvıyağıda altın rengi alana kadar kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Aynı bulamaç tarifiyle kabak, biber, domates de kızartılabilir.