



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICAN TAVA



- 4 adet patlıcan
- 1 ay bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3 adet domates
- 1 adet kuru sođan

- # Patlıcanlar ubuklu soyulur, tuzlu suda 20 dakika bekletilir.
- # Mısır unu ve tuz karıştırılır. Patlıcanlar enine 3 parçaya kesilir, sonra boyuna 4 parçaya kesilir.
- # Büyük bir tavaya zeytinyağı yayılır. Dilimlenen patlıcanlar mısır unlu karışıma bulanır.
- # Tavaya sıkı sıkı dizilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte, 15 dakika pişirilir.
- # Bu arada soğan ince kıyılır ve kalan zeytinyağında pembeleştirilir. zerine rende domates, kıyılmış sarımsak ve tuz ilave edilir, bir taşım kaynatılır.
- # Karışım patlıcanların üzerine gezdirilir. Tekrar kapak kapatılır, 10 dakika daha pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: Patlıcan tava buzdolabında bir gece beklerse lezzeti daha iyi olur.