



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

## KISTIRMA



3 adet patlıcan  
1 küçük kalıp keçi peyniri  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

- # Patlıcanlar çubuklu olarak soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Bu arada peynir ezilir, kuru naneyle karıştırılır.
- # Patlıcanlar sudan alınır, kurulanır. Önce boyuna 3-4 parçaya kesilir, sonra boyuna 1 santim kalana kadar kesilir.
- # Kesilen kısma hazırlanan peynir konur, bastırılır.
- # Tavaya 1 parmak kadar sıvıyağ konur. iyice ısınınca kistirmalar atılır ve iki yüzü kızartılır.

**Not:** Kistırma Çanakkale'ye özgü bir lezzettir.