



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

PATLICAN BALIĐI



3 adet orta boy patlıcan
1 ay bardaĐı un
1 ay kaşığı tuz
zeri için:
2 orba kaşığı kaymak

- # Patlıcanlar ubuklu soyulur. Enine 3 parçaya kesilir. Sonra dikey olarak 3 parçaya kesilir.
- # Tuzlu suya atılır, yarım saat bekletilir.
- # Sudan alınır ve suyu iyice süzülür. Gerekirse incitmeden sıkılır.
- # Un ve tuz karıştırılır. Patlıcan dilimleri bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiyeye dizilir.
- # Üzerlerine parça parça kaymak bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında patlıcanlar kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Patlıcan balığı, ızgara et ve tavuk yemeklerinin yanında eşlik eden bir sebze garnitrdr.