



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

LİMONLU PATLICAN KIZARTMASI



4 Adet patlıcan
3 Adet limon
Kızartmak için;
1,5 Su bardağı sıvıyağ
Üzeri için;
1 Kase yoğurt
4 Diş sarımsak
1 Çay bardağı tuz

- # Patlıcanlar arzu edilen biçimde dilimlenir, tuzlu suda 15 – 20 dakika bekletilir.
- # Bu arada limon sıkılır, küçük bir kaba konur, bir kenara bırakılır.
- # Tuzlu suda bekleyen patlıcanlar yıkanır, fazla suyu süzülür, kızgın yağa atılır.
- # İki yüzü kızaran patlıcanlar hemen limon suyuna batırılır, çıkarılır, servis tabağına yerleştirilir.
- # Üzerine yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz karışımı gezdirilir. Fazla bekletmeden sofraya getirilir.

Not: Limonlu patlıcan kızartması Mersin'e özgü yöresel bir lezzettir.