

Mozarellali Citir Patlican

Malzemeler

2 adet Patlican

1 su b. galeta unu

Yarım su b. un

1 yumurta (hafif cirpilmis)

150 gr. mozarella peynir

Tuz, baharat

Kizartmak icin sivi yag

Domates

Maydonoz

Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Patlicanlari alacali soyun ince dilimleyin ve tuzlu suda bekletin.

Yumurtayi cirpin ve icine tuzla dilediginiz baharatlari atin.

Patlicanlari guzelce kurulayin ve once yumurtaya sonra una sonrada galeta ununa bulayip kizgin yagda kizartin.

lki dilim arasina mozarella peynir koyup kurdanla sabitleyin.

Tepsiye dizin uzerine domates rendeleyin ve 1 su bardagi su gezdirin. Firina verin 10 - 15 dk. sonra cikarin.

Uzerine ince kiyilmis maydonoz serpin ve sicak servis yapin. Dilerseniz domates sosu uzerine kasar peyniri rendesi de ekleyebilirsiniz.