

Mozarellali Citir Patlican

Malzemeler

2 adet patlican

1 su bardagi galeta unu

1/2 su bardagi un

1 yumurta (hafif cirpilmis)

150 gram mozarella / kasar peyniri

Kizartmak icin yag

Tuz ve baharatlar

Yapilisi

Daire seklinde yahut uzunca dilimlediginiz patlicanlari tuzlu suda 20 dakika dinlendirin.Iyice kurulayin.Hafif cirptiginiz yumurtaya,una ve son olarak galeta ununa bulayin.Iki patlican dairesi / dilimi arasina parca mozarella yahut kasar peyniri koyup,dagilmamasi icin kurdanla sabitleyin.Orta boy tencerede kizarttiginiz yagda,pisirin. Hazirladiginiz domates sosu veya sevdiginiz herhangi bir sos ile servis edin. Pisirme esnasindaki kokusu bile,yetiyor size. Bu lezzetin tadini cikarin!