

Patlican Kaypak

Malzemeler

5 adet patlican

1 adet yumurta

Aldigi kadar un

Yapilisi

Makarna hamuru icin; 1 adet yumurta, 1 silme tatli kasigi tuz ve aldigi kadar un azar azar su dokulerek sert bir kivamda yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. Patlicanlar alacali soyulur ve kup kup dogranip kizgin yagda kizartilir. Dinlenen hamur acilir ve 1'er parmak kalinliginda seritlere kesilir. Her serit de iri ucgenler seklinde dogranir.

Dogranan makarna hamurlari tuz ve sivi yag katilan kaynar suda haslanir. Pisen makarnalar suzulur ve servis tabagina alinir. Uzeri kizarmis patlicanla kaplanir.

Patlicanli Kaypak servise hazirdir.