

Patlican Pane

Malzemeler

2-3 adet bostan patlicani

2 adet yumurta

1 su bardagina yakin un

1 su bardagi galeta unu

tuz

Kizartmak icin;

sivi yag

Uzerine;

yogurt, dereotu, sarimsak

Yapilisi

Ilk once patlicanlar yikanir ve alacali soyulur, 1 cm kalinaliginda dilimlenir. Tuzlu suda diri kalacak sekilde bir sure haslanir, suyunu suzerek sogumaya birakin.

Yumurtalar bir kaseye kirilir; bir cimdik tuz atilip catalla cirpilir. Soguyan patlican dilimleri once una, sonra cirpilmis yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulanip; kizgin yagda arkali onlu kizartilir. Kagit havlu uzerine alinarak fazla yaglari suzultur.

Kiyilmis dereotu ve ezilmis sarimsaklar yogurda eklenip karistirilir. Patlicanlarin uzerine dokulerek servis yapilir.

ellerimize saglik