

Patlican Tatlisi

Malzemeler

4 adet patlican

1 kase ceviz ici

2 adet cirpilmis yumurta

Yarim kilo tozseker

2 dilim limon

2,5 su bardagi su

Kizartma icin yag

Yapilisi

Patlicanlar temizce yikandiktan sonra soyulur ve ortadan ikiye kesilir. Ikiye kesilen patlicanlar uzunlamasına ince bir sekilde dogranarak tuzlu suda bekletilir ve acisinin alınmasi saglanir. Ardindan bol suyla durulanarak tuzunun gitmesi saglanir. Yumurtalar bir kaseye kirilir ve iyice cirpilir. hazirlanan patlicanlar iyice yumurtaya bulanarak sararincaya kadar kizartilir. Bir taraftan da seker, su ve limonla serbet bir tencerede hazirlanir. Kizartilan patlicanlar tepsiye dizilip uzerine ceviz ici dokulur ve bu islem patlicanlar bitene kadar kat kat devam eder. Patlicanlar dizildikten sonra uzerine serbet dokulerek bekletilir. Soguyunca ikram sofralarini senlendiren farkli bir lezzet olarak afiyetle yenir. ellerimize saglik