

## Μελιτζάνες και κολοκυθάκια τηγανητά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κόβετε τις μελιτζάνες σε λεπτές φέτες/ροδέλες και τις πασπαλίζετε με αλάτι. Τις αφήνετε σε ένα σουρωτήρι για ½ περίπου ώρα να κατεβάσουν το νερό τους, τις ξεπλένετε και τις στύβετε. Κόβετε επίσης τα κολοκυθάκια σε λεπτές ροδέλες (όπως τις μελιτζάνες).

Ετοιμάζετε το κουρκούτι: Βάζετε το αλεύρι με το νερό, το αυγό και αλατοπίπερο σε ένα μπολ και ανακατεύετε το μίγμα με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί και να μην έχει κουβαράκια. Ζεσταίνετε μπόλικο λάδι σε ένα βαθύ τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Παίρνετε μια-μία τις φέτες των λαχανικών, τις βουτάτε στο κουρκούτι και τις τηγανίζετε τμηματικά, γυρίζοντάς τις μια φορά μέχρι να ροδίσουν και από τις δυο πλευρές. Τις βγάζετε πάνω σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσουν. Σερβίρετε τα τηγανισμένα λαχανικά ζεστά, μαζί με τζατζίκι ή γιαούρτι.

Υλικά (για 4 ΑΤΟΜΑ)

- 2 μεγάλες μελιτζάνες,
- 2 μάλλον μεγάλα σκουρόχρωμα κολοκυθάκια,
- 1 φλ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του,
- 1 φλ. νερό,
- 1 μεγάλο αυγό ελαφρά χτυπημένο,
- μπόλικο λάδι για τηγάνισμα,

αλάτι, πιπέρι.

**Πηγή:** [philenews.com](http://philenews.com)