



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PATLICAN

Malzemeler:

1 kilo patlıcan
250 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
50 gram kaşar rendesi
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Patlıcanları küp şeklinde doğrayıp kızartın. Bir tencerede soğan, kıyma, domates ve baharatları sırasıyla ilave ederek kavurun. Ateşten alıp patlıcanları ekleyin. Demlenmeye bırakın. Ayrı bir tencerede beşamel sosu hazırlayın. Fırın kabına önce bir kısım beşamel sosu yayın. Üzerine kıymalı, patlıcanlı harç koyun. Üzerine tekrar beşamel sos dökerek börek renginde pişirin.