BEŞAMELLİ PATLICAN BEĞENDİ

Malzemeler
3 adet bostan patlıcan
1 çay bardağı Bizim Mısır Yağı
150 gr. Bizim Mutfak Un
½ lt. İçim Süt
½ çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
100 gr. rendelenmiş İçim Kaşar Peyniri
1 adet domates
2 adet sivri biber
Bir tutam maydanoz
1 çay kaşığı şeker
200 gr. kuşbaşı tavuk eti
3 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 bardak su
1 tatlı kaşığı salça
Bir tutam tuz

Hazırlanışı
Patlıcanlar ocakta közlenir. Bir tencerede mısır yağı ile un kavrulup, süt ilavesi ile beşamel sos yapılır. Sos, lezzet tuzu ile tatlandırılıp, içerisine kaşar ilave edilir. Közlenen patlıcanlar ayıklanıp, beşamele katılır ve şeker ilave edilir. Domates ve sivribiber ufak küp şeklinde doğrandıktan sonra bir tavada margarinle beraber tavuk, salça ve su ilavesiyle pişirilip, tuz ile tatlandırılır. Bir tabağa konan patlıcan beğendinin üzerine tavuklu karışım konularak, maydanozla süslenir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:29800 • adı:Beşamelli Patlıcan Beğendi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:14