



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ PATLICAN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Aynı irilikte 4 patlıcan,
70 gram margarin yağı,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
25 gram un,
1 bardak süt,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patlıcanları alaca denilen biçimde yani bir parmak eninde kabuk bırakarak, bir parmak eninde kabuk soyarak dışını kesip yıkamalı. Kaynar tuzlu suya atmalı ve sertliğini kaybedecek kadar haşlamalı. Sonra sudan çıkarıp kurulamalı ve uzunluğuna ortadan ikiye bölmeli. Özel aletiyle veya bir kaşıkla içinin bir kısmını çıkarıp sekiz kayık elde etmeli. Patlıcanın içini kıyarcasına ince doğrayıp püre durumuna getirmeli.

Bir kuşaneye yirmibeş gram margarin yağı koymalı. Yağ ısınınca tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu elekten geçirerek azar azar katmalı ve una yedirmeli. Yağlı unu sarartmadan kavurmalı. Unun rengi dönerken kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak karıştırılmakta olan yağlı una yedirmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve bu beşameli beş dakika kadar karıştırarak pişirmeli. Kuşaneyi ateşten indirince beşameli karıştırarak rendelenmiş kaşer peynirini (2 kaşık kadarını bir kenara ayırmayı unutmamalı) ve püre durumuna getirilmiş patlıcan içini katmalı, bunları beşamele iyice yedirmeli.

Beşamelli karışımı kayık biçimine getirilmiş patlıcanlara doldurmalı ve yağa bulan, mış bir pyrex kayık tabağa yan yana dizmeli. Patlıcanların üstüne kalan rendelen, mış peyniri ve küçük parçalara bölünmüş kalan yağ serpiştirdikten sonra kayık tabağı 170 dereceye göre ısıtılmış fırına sürmeli.

Patlıcanları fırında onbeş dakika kadar pi. şirip gratine ettikten sonra pyrex kayık tabağı fırından alıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.