



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATLICAN OTURTMASI

8 Küçük patlıcan
4 Dilim kızarmış bayat francala,
3 Soğan
1 Bardak gravyer peyniri,
Yarım demet maydanoz
1 Diş sarımsak,
3 Çorba kaşığı sadeyağ
4 Katı yumurta
4 İri domates.
Tuz, biber

Patlıcanlar yıkanır, uzunluğuna ikiye bölünür, 1 santim kalınlığında iç bırakarak boşaltılır, tuzlu kaynar suda haşlanır, süzülür. Alınan iç kaba kıyılır; tavada, çentilmiş bir soğan yağda öldürülür, soyulmuş ve iri parçalar halinde kesilmiş domatesler, tuz, biber, sarımsak, bağlı birkaç sap maydanoz konur, 15 dakika pişirilir, arada sırada çatalla domates parçaları ezilir.

Başka bir tavada iki çentilmiş soğan yağda öldürülür, patlıcanların içi konur, tuz, biber serpilir ve patlıcanlar püre haline gelinceye kadar pişirilir. Sütte ıslatılmış, sıkılmış ve ufalanmış francala dilimleri, kıyılmış maydanoz, küçük kesilmiş gravyer peynirini ekleyerek bir iç elde edilir, haşlanmış ve süzölmüş yarım patlıcanlar doldurulur, tepsiye dizilir, fırında 10 dakika üstleri kızartılır, hazırlanmış domates salçası dökölür, katı yumurta dilimleri konur ve maydanozla süslenir" çok sıcak servis yapılır.