FIRIN PATLICAN

MALZEMELER
5 adet patlıcan,
350 gr. mantar,
100 gr. kasar peyniri,
2 yemek kasigi margarin,
2 yemek kasigi un,
1 adet kuru soğan,
1,5 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari közleyip kabuklarini soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin.
Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kiyilmis soğan ve mantarlari ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlıcanlari ilave edip karistirin. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Atese dayanikli cam bir tepsiye bosaltin. Üzerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200°C'lik firinda peynir eriyince ve hafif kizarincaya kadar pisirip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4192 • adı:Fırın Patlıcan • gönderen:SonaY • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:25