



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KÖZ PATLICAN

- 1 kg patlıcan
- 3- 4 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 silme kaşık un
- 2 su bardağı süt karabiber tuz

Patlıcanlar ocakta yüksek ateşte közlenir. Sonra soyulup, doğranır. Biberler küçük küçük doğranıp, 2 kaşık 1 kaşık sıvı yağ eklenerek tavada kızartılır. Kızardıktan sonra, yine küçük doğranmış domatesler eklenip, pişirmeye devam edilir. 1 sarımsak doğranıp, ilave edilir. Üzerine patlıcanlar konur, suyu iyice bitene kadar kavrulur. Bir miktar tuz atılır. Ayrı bir tencerede, 2 kaşık sanayağ ve 2 kaşık un kavrulur. Üzerine, süt yavaş yavaş eklenerek muhallebi kıvamında bir beşamel sos hazırlanır. Karabiber ve tuz eklenir. Patlıcanlı karışım, çok büyük olmayan yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dökülür. Üzerine beşamel sos konur ve fırına sürülür. 20 dakika piştikten sonra, üzerine kaşar peyniri dökülür. Kaşar peyniri eridiğinde, çok kızartmadan fırından çıkarılır.