FIRINDA NOHUTLU PATLICAN YATIRMA

4 patlıcan
200 gr kıyma
5 domates
1 sogan
3 dıs sarımsak
1 tutam maydonoz
1 tatlı kasıgı salca
Yarım cay bardagı sıvı yag
1 yemek kasıgı margarin
Biraz nohut
Tuz
Karabıber
Beşamel sos:
2 su bardagı sut
2 tatlı k. un
yarım cay bardagı yag
dıledıgınız kadar tuz
dıledıgınız kadar karabıber
Üzeri ıcın kasar peynırı

Patlıcanları alacalı soyun ve uzun olarak kesin. Tavaya biraz sıvıyağ ekleyin, hafifçe rengi dönene kadar pişirin ve daha sonra ocaktan alın. Soğanı yemeklik kesin. Tavaya soğanları ve sarımsakları katın ve kavurmaya devam edin. Soğan ve sarımsak kavrulunca 200 gr. kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Daha sonra üzerine bir tutam ince kesilmiş maydanoz, 1 çorba kaşığı salça, tuz ve karabiberi koyun haşlanmış nohutu da ilave edip ocaktan harcı alın. Beşamel sos için tencereye sıvıyağı alın ve üzerine 2 tatlı kaşığı un ilave edin ve unu kavurun. Un kavrulduktan sonra üzerine 2 su bardağı sütü ilave edin ve beşamel sosu pişirin Fırın kabına bir sıra patlıcanları dizin. Patlıcaların üzerine kıymalı iç harçtan ilave edin.Üzerine biraz beşamel sos ilave edin, kalan patlucanları üzerine dizin ve kalan beşamel sosunu da dökün.Beşamel sosun üzerine kaşar peyniri koyun ve önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin.