PATLICAN LAZANYA

1 kg kemer patlıcan
1,5 su bardağı süt
150 gr kıyma
1 adet ortaboy soğan
2 diş sarımsak
250 gr kaşar peyniri rendesi
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı kekik
1 yemek kaşığı kara biber
5 yemek kaşığı salça
150 gr margarin
2 tatalı kaşığı tuz
Kızartmak için sıvı yağ
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı et suyu

Patlıcanların hazırlanışı:kemer patlıcanları kesilir baştarafları alınır sıvı yağ ve baharatlarla tatlandırılır ve kızgın yağda kızartılıt ve havlu kağıda alınır.
BOLONEZ SOSUN HAZIRLANIŞI: Orta boy tencerede ince ince doğranmış soğan ve sarımsak kavrulur. Kıyma ilave edip kavrulur. Salça ilave edilir. Et suyu ilave edilir. Tuz ve baharat ilave edilip tatlandırılır. Kısık ateşte 20 dk pişirilir.
BEŞAMEL SOSUN HAZIRLANIŞI: Tencereye margarin konulır. Üzerine un ilave edilir. Sonra soğuk süt ilave edildikten sonra kısık ateşte tuz ve karabiber eklenerek kıvama getirilir.
En alta bir sıra patlıcan dizilir. Üzerine bolonez sos onun üzerine beşamal sos bir kat daha patlıcan dizilir. Aynı işlem 3 kat oluncaya kadar devam ettirilir. Son kat patlıcanlar konulduktan sonra kaşarpeyniri rendesi ilave edilir ve kaşarları eriyene kadar fırınlana verilir