



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTANBUL USULÜ PATLICAN

2 kemer patlıcanı
1 su bardağı ayçiçekyağı
3-4 dal taze soğan sapı
3-4 dal maydanoz
1-2 diş sarımsak
150 gr küçük mantar
1.5 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

1. Patlıcanları yıkayıp saplarını kesin. Uzunlamasına ortadan ikiye kesip etli kısımlarını bıçakla çizgin ve içlerine tuz serpin. Acısının çıkması için 15 dakika bekletin. Yıkayıp kurulayın.
2. Ayçiçek yağını tavada kızdırıp patlıcanları kızartın ve kağıt havlu üzerine alın.
3. Patlıcanların iç kısımlarını çıkarıp küçük küçük doğrayın. Taze soğan sapları, maydanoz ve sarımsakları temizleyip kıyın. Doğradığınız patlıcan içlerine ekleyip karıştırın. Mantarları temizleyip ince ince doğrayın.
4. Bir tavada tereyağını eritip mantarları ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip hafifçe kavurun. Hazırladığınız soğanlı karışımı ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırın. 1-2 dakika sonra ateşten alın.
5. Fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Patlıcanları tepsiye dizip ortalarını iç malzemeye doldurun. Üzerlerine zeytinyağını gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.