



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI FIRIN PATLICAN

### Malzemeler

5 adet orta boy kemer (ince uzun patlıcan)  
250-300 gr az yağlı dana  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 demet maydanoz  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
Beşamel sos için;  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı dolusu un  
4 su bardağı süt  
varsa 1 çay kaşığı toz muskat)  
1/2 su bardağı dolusu rendelenmiş taze kaşar peyniri

### Yapılışı:

Patlıcanları fırının ızgara teline yerleştirip teli ızgaraya en yakın rafa koyun. 200 dereceye ayarladığınız ızgarada patlıcanları çevire çevire iyice yumuşayınca kadar pişirin. Çıkarıp saplarından tutarak kabuklarını soyun. Kesme tahtası üzerinde incecik dilimleyip kenarda bekletin. Diğer taraftan, kıymayı orta boy bir teflon tavaya koyup, orta ısı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 1-2 dakika, hafifçe kahverengileşinceye kadar kendi suyuyla kavurun. Üzerine çok ince doğradığınız soğanları ekleyip karıştırarak 5-6 dakika kavurun. Tuz ve karabiberi serpip incecik doğradığınız maydanozu da ilave ettikten sonra 3 dakika daha sık sık karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Beşamel sosu hazırlamak için; sıvıyağ ve unu küçük bir tencereye aktarıp kısık ateşin üzerine oturtun. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak unun kokusu çıkıncaya kadar, 2-3 dakika kavurun. Rengi hafifçe sararan unun üzerine sütü yavaş yavaş ilave edip karıştırmaya devam edin. Koyulaşıp kaynamaya başlayan sosu hemen ocaktan alın. Tel çırpıcıyla yaparsanız topaklanmasını engellemiş olursunuz. Üzerine varsa muskatı ekleyip tekrar karıştınn. Sıcak haldeki beşamel sosun üzerine hemen patlıcanı ve kavrulmuş kıymayı ekleyip tahta bir kaşıkla karıştınn. Tuzunu ve biberini kontrol edip orta boy dikdörtgen ya da kare bir borcama aktarın. Üzerini kaşığın tersiyle düzeltip rendelenmiş peyniri serpiştirin. Yemeği 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 30 dakika, kenarları sararıp peynir eriyinceye kadar pişirip çıkarın. Sıcak haldeyken kaşıkla servise sunun.