



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BOSTAN PATLICANI

3 Bostan patlıcanı
2 Soğan
250 gr. kıyma
1 Çorba kaşığı un
2 Fincan sadeyağ
2 Fincan rende kaşar peyniri
1 Yumurta
tuz
karabiber
1 Bardak süt
1 Bardak su

İnce kıyılmış soğan ve kıyma 1 fincan yağda hafif rengi değişecek kadar pişirilir. Diğer bir kapta 1 fincan yağ bir kasık un hafif kavrulur, bir bardak süt yavaş yavaş eklenir. Koyulaşınca ateşten indirilir. Tuz, biber ve yumurta konur. Kıyma ve soğan karıştırılır. Ortası oyulmuş patlıcanların içine doldurulur. Üzerine kaşar peyniri serpilir, yağlanmış tepsiye sıralanır. Bir bardak su konur ve fırında üzeri kızarıncaya ve patlıcanlar pişinceye kadar pişirilir. Fırın yoksa hafif ateşte pişirilir.

[ML® Bostan Kebabı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Cemo" tarafından gönderildi. 27.07.2014