



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYELİ PATLICAN

- 2 patlıcan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 domates
- 100 ml su
- 1 yemek kaşığı salça
- 300 gr Meksika fasulyesi
- 3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 30 gr tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 300 ml süt
- 40 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Patlıcanları boyuna ortadan ikiye kesin ve kaşıkla içini oyarak çıkartın. İçine fırçayla zeytinyağı sürüp 10 dakika fırında pişirin. Soğan ve sarımsağı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında 3 dakika soteleyin. Küp şeklinde doğranmış domatesleri, salçayı ve suyu ekleyip 3 dakika pişirin. Fasulye ve maydanozu ilave edip karıştırın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Un ilave edip rengi hafif değişinceye kadar kavurun. Sürekli karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave edin ve koyulaşıp kaynamaya başlayınca kadar pişirin. Fasulyeli karışımı patlıcanların içine doldurun. Üzerlerine beşamel sos gezdirip rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin ve 190 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirip sıcak servis yapın.

