SANDAL SEFASI

Emine Beder

5 orta boy patlıcan
2 orta boy soğan
250 gr. kıyma (yağsız)
5-6 sivribiber
4-5 diş sarımsak
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı sıvı yağ (patlıcanları kızartmak için)
tuz
karabiber
Sosu:
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
4 çorba kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı süt
75 gr. kaşar rendesi

Patlıcanları alaca soyalım. Tuzlu suda yarım saat bekletip yıkayıp kurulayalım. Kızgın sıvı yağda patlıcanları arkalı önlü hafifçe kızartarak fırın kabına alalım. Patlıcanların karınlarını bıçakla uzunlamasına keselim. Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğan ve kıymayı ekleyerek kıymanın suyu çekilene dek kavuralım Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ve küçük doğranmış sivribiberleri ekleyip 2 dk. daha kavuralım. Kıymalı harcı patlıcanların karınlarına dolduralım. Salçayı 1-1,5 su bardağı sıcak su ile incelterek fırın kabına alalım. Bir tavaya sıvı yağı alıp unu ekleyelim. Karıştırarak, un hafifçe sararana dek kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden sütü ve tuzu ekleyelim. Sos koyulaşana dek pişirelim. Sosu patlıcanların karın kısımlarına gezdirip üzerlerine kaşar rendesi serpelim. Yemeği, önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında üzerindeki kaşarlar eriyip hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Yemeği fırından alıp ılıtarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54439 • adı:Sandal Sefası • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:14