



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KIYMALI PATLICAN OTURTMA

4 yemek kaşığı margarin
5 adet patlıcan
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
1 adet kırmızı biber
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup, yuvarlak doğrayın tuzlu suda acısının çıkması için 20 dakika bekletin.

Suyunu iyice süzüp kuruladıktan sonra kızgın sıvı yağda kızartın.

Kağıt havluda fazla yağını alıp fırın kabına dizin.

2 yemek kaşığı sana margarinde rendelenmiş soğanı ve kıymayı kavurun.

Üzerine 1 adet rendelenmiş domatesi, biber salçasını, halka doğranmış biberleri, karabiberi, tuzu ve kimyonu ilave ederek pişirin.

Kıymalı harcı patlıcanların üzerine yayın. Beşamel sos için 2 yemek kaşığı sana margarini eritin. Unu ekleyip kavurun. Karıştırırken yavaş yavaş sütü ilave edip kısık ateşte topaklanmadan muhallebiden daha sulu kıvamda bir sos elde edin. Tuz ile tatlandırın.

Patlıcanlı yemeğin üzerine beşamel sosu yayın.

En üste kaşar peyniri rendesi serpip kırmızı biber ile süsleyin.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırında kaşar peyniri eriyip üzeri kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "hayat usta" tarafından gönderildi. 13.05.2017