BEŞAMEL SOSLU PATLICAN

https://www.elele.com.tr

4 patlıcan
2 diş sarımsak
1 soğan
15 gr tereyağı
1 yemek kaşığı kekik
150 gr kaşar peyniri
Tuz
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Tuz
2 su bardağı süt

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Fırın ızgarasında veya ocağın üzerinde çevirerek yumuşayıncaya kadar közleyin. Sarımsak ve soğanın kabuklarını soyup oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağının içine rendeleyin. Tuz ve kekik ilave edin. Patlıcanların kabuklarını soyduktan sonra sarımsaklı tereyağını her tarafına sürün. Beşamel sosu hazırlamak için; tereyağını küçük bir tencerede eritin. Unu ilave edip rengi hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Sürekli karıştırarak sütü azar azar ilave edin. Tuz ekleyin. Fırın tepsisini yağlayıp patlıcanları dizin. Beşamel sosu patlıcanların üzerine paylaştırın. Üzerine kaşar peyniri rendeleyip fırına verin. Üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Taze kekikle süsleyerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129595 • adı:Beşamel Soslu Patlıcan • gönderen:lezzetli • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:49