



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ PATLICAN

4-5 adet patlıcan
250 gr. kıyma
1 adet soğan
1 küçük margarin
Yarım demet maydanoz
50 gr. un (1,5 kaşık)
50 gr. tereyağı, (1 kaşık)
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup, doğrayıp, pişiriniz.
Suyunu iyice buharlaştırınız.
Beşamel salçasını hazırlayınız.
Patlıcanları servis tabağına veya cam bir kaba boşaltınız.
Üzerlerini düzelterip beşamel salçasını üstüne döküp yayın.
Üstüne rendelenmiş kaşar peyniri ve erimiş bir kaşık yağ gezdiriniz.
Yemeğe yirmi dakika kala fırında üzerini kızartınız.
Olduğu gibi sofraya alıp sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 06.03.2025