



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ PATLICAN BEĞENDİ

Malzemeler

3 adet bostan patlıcan
1 ay bardağı Bizim Mısır Yağı
150 gr. Bizim Mutfak Un
½ lt. İçim Süt
½ ay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
100 gr. rendelenmiş İçim Kaşar Peyniri
1 adet domates
2 adet sivri biber
Bir tutam maydanoz
1 ay kaşığı şeker
200 gr. kuşbaşı tavuk eti
3 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 bardak su
1 tatlı kaşığı salça
Bir tutam tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar ocakta közlenir. Bir tencerede mısır yağı ile un kavrulup, süt ilavesi ile beşamel sos yapılır. Sos, lezzet tuzu ile tatlandırılıp, içersine kaşar ilave edilir. Közlenen patlıcanlar ayıklanıp, beşamele katılır ve şeker ilave edilir. Domates ve sivribiber ufak küp şeklinde doğrandıktan sonra bir tavada margarinle beraber tavuk, salça ve su ilavesiyle pişirilip, tuz ile tatlandırılır. Bir tabağı konan patlıcan beğendinin üzerine tavuklu karışım konularak, maydanozla süslenir ve servis yapılır.