BEŞAMELLİ PATLICAN

Malzeme
- 4 adet patlıcan
- Kızartmak İçin:
- Ayçiçek yağı
- Beşameli:
- 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 yemek kaşığı un
- ½ l süt
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Patlıcanları alacalı soyup, halka halka doğrayın. Patlıcanın acısını çıkarmak için tuzlu su da bekletin.
2. Yayvan bir tavada ayçiçek yağını iyice kızdırıp, suyunu sıktığınız patlıcanları kızartın. Kızaran patlıcanları havlu kağıt serdiğiniz bir tabağa çıkarıp, fazla yağını alın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
4. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp içine sarımsakları ve doğranmış domatesleri ekleyip, domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Daha sonra içine unu ilave edin. Unun kokusu çıkana kadar kavurun.
5. Un kavrulunca sütü, tuz ve karabiberi ekleyip, devamlı karıştırarak sos kıvamına gelene kadar orta ateşte pişirin.
6. Isıya dayanıklı cam bir kaba veya tepsiye bir kat kızarmış patlıcan dizin. Üzerine sosu gezdirip, rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Peynirin üzerine tekrar kızarmış patlıcan dizin, sos döküp rendelenmiş peynir serpin.
7. Hazırladığınız beşamelli patlıcanı önceden 200C de ısıttığınız fırında peynirler kızartana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28611 • adı:Beşamelli Patlıcan • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:35