CEVİZLİ PATLICAN BANDUMASI

500 gr. patlıcan (Kalın kemer)
1 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1,5 su bardağı ceviz içi (Kıyılmış)
1 adet soğan (Yemeklik doğranmış)
1 çay kaşığı fesleğen (İnce kıyılmış)
1 çay kaşığı kekik
½ bağ maydanoz (İnce kıyılmış)
½ bağ nane (İnce kıyılmış)
2 yaprak adaçayı (İnce kıyılmış)
150 gr. tulum peyniri
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
4 adet yumurta
1 su bardağı İçim Süt
Tuz

 Patlıcanların kabuğunu soyun ve bir santim kalınlığında çapraz olarak kesin.
 Uç kısımlarını kopartmadan, ortasından bir daha kesin ve bir kaba koyun.
 Üzerine tuz ve su serpiştirip 15 dakika beklettikten sonra yıkayıp sıkarak, başka bir kaba çıkarın.
İç Malzemenin Hazırlanışı :
 Tava içinde kızdırdığınız 4 çorba kaşığı yağda soğanı biraz yumuşatın.
 İçine ceviz içini ve tüm baharatları ilave edip karıştırın.
 Tulum peynirini koyup, bir karışımdan sonra ateşten alın.
Pişme Hazırlığı :
 Çukur bir kap içinde 1 çorba kaşığı unu, sütlü yumurtayı ve tuzu çırpma teli ile karıştırın.
 Patlıcanları tek tek elinize alıp iki dilimin arasını ceviz büyüklüğünde iç malzeme ile doldurarak kapatın ve önce una, sonra yumurtaya batırıp tava içinde kızgın yağa yatırın. Alt üst ederek kızartın.
 Çıkardıktan sonra fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine dizin.
 Arzu etliğiniz şekilde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30052 • adı:Cevizli Patlıcan Banduması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:06