



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KAŞARLI PATLICAN

Uzunlamasına dilimleyip kızartılan 1 kilo patlıcan tepsiye yanyana dizilir. Çentilmiş 2 soğan bir tencerede pembeleştirilir. 150 gr. kadar kıyma katıp suyunu çekinceye kadar birlikte pişirilir. Küçük küçük doğranmış domates ve tuz ilave edilir. Hazırlanan bu sos patlıcanların üzerine dökülür. 1 bardak etsuyu katıp suyu çekinceye kadar pişirilir. Başka bir kaptayarım fincan un 1 kaşık yağda pembeleştirilir ve içine karıştırarak 3 fincan süt ve tuz katılır. Boza kıvamını alınca, bu patlıcanların üzerine dökülür. Daha sonra 2 fincan rendelenmiş kaşar serpilip üstten ısıtılmış fırına verilir. Kaşarlar kızarıncaya fırından alınarak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:6999 • adı:Kaşarlı Patlıcan • gönderen:Jikle • indirme tarihi:04.04.2025 - 12:47