



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATLICAN

250 Gr. Kıyma
3 Kaşık yağ
3 Patlıcan
1 Bardak süt
2 Soğan
1 Bardak rendelenmiş kaşar
1 Kaşık un
1 Bardak su.

2 Soğanı doğrayıp pembeleşinceye kadar yeterli yağda kızartın, sonra kıyma katıp pembeleşinceye kadar kavurun. Başka kapta 1 kaşık unu bir kaşık yağda kavurun. Sonra yavaş yavaş bir bardak süt katıp karıştırın. Patlıcanın ortasını oyup hazırlayın. Hazırladığınız kremayı doldurup üzerlerine bolca kaşar peyniri serpip bir bardak su katın ve fırında pişirin.