



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI PATLICAN

3 Adet bostan patlıcanı (Yuvarlak biçiminde)

1 bardak süt

1 Çorba kaşığı un

2 Soğan

50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

250 gr. kıyma

1 Yumurta

125 gr. sana yağı

Tuz

Karabiber

Yağın yarısını tavaya koyunuz.

Biraz ateş üzerinde; kızdırınız, içine ince kıyılmış soğanla kıymayı ilâve ediniz.

Soğan pembeleşinceye kadar karıştırınız.

Ayrı bir kaba kalan yağ ile unu ilâve ediniz, 2-3 dakika karıştırarak hafif kavurunuz.

Soğuk sütü karıştırarak ilâve ediniz, koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Ateşten indirdikten sonra tuz serpiniz, biber ve yumurtayı ilâve ediniz.

Daha önce kavrulmuş soğanlı kıymayı içine katınız, karıştırınız.

Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesiniz, ortalarını oyunuz.

Hazırladığınız içleri oyuklara doldurunuz.

Üstlerine kaşar peyniri serpiniz, yağlanmış tepsiye diziniz.

Bir bardak su ilâve ediniz, orta ısı derecesinde veya hafif ateş üzerinde patlıcanlar yumuşayıp üstleri kızarıncaya kadar pişiriniz.