



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANGAL ALTLIĞI (TEKİRDAĞ)

Birsen Çevik Akgünlü

Konuk sayısı kadar bahçe patlıcanı

Trakya kaşarı

Trakya köy tereyağı

Tuz

Acı biber

Bahçeden konuk sayısı kadar patlıcan koparılıp pişmesi için ızgaraya konur. Patlıcan yüksek ateşte içi kararmadan pişmelidir.

Pişen patlıcanlar bıçakla karın kısmından kesilir, içine Trakya kaşarı ile Trakya tereyağı konur ve tekrar kapatılır. 5 dakika beklenir.

Bu sürede kaşar erir, tereyağı ile harmanlanır.

Patlıcanlar kesildiği yerden açılıp biraz tuz ve acı pul biber ilave edilir.

Not: Mangalın, pişecek et, tavuk veya balığa hazır olması için harlı dediğimiz ateşin uykuya geçmiş olması gerekir. Ateşin üzeri hafif kül bağlayana kadar beklemek (yarım saat gibi) uygun olacaktır. Bu bekleme sürecinde mangal altlığınıza keyifle yiyebilirsiniz.

---