



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FIRIN PATLICAN

5 adet patlıcan
350 gr. mantar
100 gr. kaşar peyniri
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sıkıp ezin. Bir tencereye 2 kaşık margarin koyup, ince kıyılmış soğan ve mantarları ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kaşık unu ilave edip, un kokusu gelince patlıcanları ilave edip karıştırın. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pişirin. Ateşe dayanıklı cam bir tepsiye boşaltın. Üzerine kaşar peyniri rendesini ilave edin. 200°C'lik fırında peynir eriyince ve hafif kızarıncaya kadar pişirip servis yapın.