



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATLICAN

- 6 adet kemer patlıcan
- 20 adet mantar
- 2 adet orta boy domates
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
- Sos için:
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları alaca soyun. Tuzlu suda acısı çıkması için 15-20 dakika bekletin. Daha sonra tuzlu sudan çıkarıp yıkayın ve bir kağıt havlunun üzerinde suyunu emdirin. Patlıcanların ortalarını karniyarik yapacakmış gibi yarın ve kızgın yağda her tarafını kızartın.

Yıkayıp boylamasına doğradığımız mantarları, ufak bir tavada zeytinyağı ile birlikte diriliğini kaybedene kadar soteleyin. İçine dövülmüş sarımsakları ve doğranmış domatesleri ilave edin. Yaklaşık 2-3 dakika sonra ateşten alın. Tuzunu ve karabiberini ekleyin. Daha sonra hazırladığınız bu mantarlı karışımı patlıcanların içine yerleştirin. Beşamel sosu için un ve yağı beraberce ufak bir sos tenceresine koyun ve kavurmaya başlayın. Unun rengi sararmaya başlayınca yavaş yavaş süt ilave edin ve sürekli karıştırmaya devam edin. Bir taşım kaynadıktan sonra sosun altını söndürün. İçine tuz ve karabiber katarak lezzetlendirin.

Hazırladığınız beşamel sosu patlıcanların üzerine bir kaşık yardımıyla iyice yayın. Patlıcanların hepsini bir fırın tepsinine yerleştirin ve üzerine kaşar rendesi serpererek fırında 175 derecede 10 dakika kadar pişirin.

