



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ FASULYELİ PATLICAN HAMBURGER

<https://kalbinidinlesen.com>

Haşlanmış maş fasulyesi - 100 gr
2 adet büyük bostan patlicanı - 400 gr
1 adet büyük boy rendelenmiş soğan - 200 gr
2 yumurta - 100 gr
2 silme çay kaşığı kimyon - 2 gr
2 silme çay kaşığı dolma baharı - 2 gr
2 silme çay kaşığı yenibahar - 2 gr
2 silme çay kaşığı toz kırmızı biber - 2 gr
3 diş rendelenmiş sarımsak - 6 gr
1 yemek kaşığı zeytinyağı - 10 gr
2 silme çay kaşığı sarımsak tozu - 2 gr
Yarım çay bardağı su - 50 ml
Üstü için:
2 adet rendelenmiş domates - 100 gr
Yarım su bardağı rende yağsız kaşar - 40 gr
1 tatlı kaşığı dolusu taze kekik - 5 gr
1 silme çay kaşığı tuz - 1 gr

1,5 cm kalınlığında dilimlenmiş bostan patlicanlarının üzerine, su, zeytinyağı ve sarımsak tozu karışımı bir fırça yardımıyla arkalı önlü sürülerek yağsız tavada her iki tarafı 5 dakika boyunca pişirilir. Isı derecesine göre süre artabilir Patlicanların pişirme sonunda yumuşaması gereklidir. Bir kaptan haşlanmış maş fasulyesi, rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta ve baharatlar karıştırılır ve el ile şekil verilerek yine yağsız tavada arkalı önlü pişirilir. Bir dilim bostan patlicanının üzerine maş köfte yerleştirilir ve diğer dilim de üzerine kapatılır. Üzerine domates rendesi ve rende yağsız kaşar koyularak 5 dakika 200 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Üzeri taze kekikle süslenerek servis yapılır.



