



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA FASULYELİ PATLICAN

4 adet patlıcan
1 kutu konserve Meksika fasulyesi
3 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
Tuz
Kimyon
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağ
300 mililitre süt
Tuz
Üzeri için kaşar peynir rendesi

Patlıcanı yıkadıktan sonra alaca soyup ve kürdan ile iki ucuna delikler açın. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında pişirin.

Diğer tarafta zeytinyağında da küp küp doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyerek kavurun. En son kabuklarını soyup küp küp doğradığınız domatesi ekleyin. Domates biraz pişince Meksika fasulyesini ekleyin. Piştikten sonra üzerine ince ince kıydığınız maydanoz tuz ve kimyonu ekleyip ocaktan alın.

Beşamel sos için tereyağında unu kavurun ve daha sonra yavaş yavaş sütü ekleyin. Topaklanmasını önlemek için devamlı karıştırın. Patlıcanların ortasını açın ve iç malzemeyi doldurun. Üzerine beşamel sosu yayın ve kaşar peynir rendesi serpin. Servisten 10-15 dakika önce önceden ısıttığınız fırında pişirin.

