



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES HAMURLU PATLICAN

Yarım kg patates
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Un
4 adet patlıcan
1 baş soğan
Yarım kaşık salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 kase rende kaşar

Patlıcanlar yollu soyulur, tuzlu suya yarım saatliğine bırakılır. Bu arada patatesler kabuklu olarak haşlanır, kabukları soyulur. Sıcakken iyice ezilir. Soğuyunca tuz, yumurta ve kıvam alana kadar un ilave edilir. Hamur dinlenmeye bırakılır. Acısı çıkan patlıcanlar kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince kıyılır, tavaya tereyağı ve soğan atılır. Bir kaç dakika sonra salça ve patlıcan eklenir. Kapak kapatılır. 20 dakika kadar pişirilir. Hamur merdaneyle fırın kabından biraz büyük açılır. Yağlanmış fırın kabına kenarları kaldırarak yerleştirilir. Üzerine soğumuş patlıcan dökülür. Rende kaşar serpilir. 180 derece fırına verilir. Kaşar eriyene kadar pişirilir.