



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ PATLICAN SANDVIÇ

2 adet bostan patlıcanı
2 adet yumurta
Galeta unu
Karabiber
Tuz
Patates püresi için:
2-3 adet patates
Yarım su bardağı süt
Bir kaşık tereyağı
Domates sosu için:
3 adet domates
Zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz
Kekik

Yıkanan patlıcanları bir parmak kalınlığında kesin. Yumurtaya biraz karabiber ve tuz ekleyip karıştırın. Galeta ununu tuz ve biraz karabiber ile karıştırın. Patlıcanları önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızartın. Havlu kağıt üzerine alarak soğumasını bekleyin.

Patlıcanlar soğurken haşlanmış patatesi ezin, üzerine süt ve tereyağ ekleyerek ezmeye devam edin, biraz pişirin. Üzerine tuz ekleyerek biraz daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Patlıcanın bir katına bir kaşık patates püresi koyup biraz yayın, diğer patlıcanı üzerine kapatın. Tüm patlıcanları ve püreyi bu şekilde bitirin. Domatesleri kabuklarını soyduktan sonra minik minik doğrayın. Biraz yağda önce yine minik minik doğranmış sarımsakları kavurun, ardından domatesi ekleyin. Domatesler pişip suyunu çekince tuz ekleyin. Tabağa önce domates sosunu, sonra hazırladığınız patlıcanlı sandviçi yerleştirerek servis edin.

