



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİ

4 adet patlıcan
100 gram kıyma
3 adet domates
7-8 adet biber
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çorba kasesi kaşar rendesi

Patlıcanlarımızı közlüyoruz o sırada kıymayı az bir zeytinyağı ile kavuruyoruz.

Ardından biberleri ekleyip kavuruyoruz biberler tamamen piştiğinde domateslerimizi de ekliyoruz ve soteliyoruz, isteğe göre baharat eklenebilir.

Közlediğimiz patlıcanları iri iri doğruyoruz, bir tencereye 2 yemek kaşığı tereyağ eğıleyip eritiyoruz, içerisine 1 yemek kaşığı un koyarak un kokusu çıkana kadar kavuruyoruz, fazla pembeleştirmeyiniz (ben tam buğday unu kullanıyorum)

1 bardak sütü ekleyip bırakmadan karıştırmaya devam ediyoruz, o sırada patlıcanlarımızı içine ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz.

Patlıcanlar da sosun ısını aldığında içine kasar rendesini döküp az biraz tuz serpiyoruz ve kaşarlar iyice eriyene kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Beğendisini taban olarak yayıp üzerine sotemizi ekliyoruz.