



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİ

1 kilo koyun eti
8 patlıcan
3 çorba kaşığı dolusu un
4 kaşık tereyağı
3 baş soğan
yarım kilo süt
3 tane iri ve olgun domates
bir çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 demet maydanoz
tuz

- 1- Patlıcanlar ateşte pişirilir, soyulur, soğuk suya atılır, bir süre bırakılır, sonra da ezilip püre haline getirilir.
- 2- 3 kaşık un 4 kaşık sadece yağ ile birlikte bir tavaya konur ve orta ateşte hafif bir sanmtrak renk alıncaya kadar kavrulur.
- 3- Yarım kilo süt yavaş yavaş ilave edilerek devamlı karıştırılır.
- 4- Süt, yağ ve un koyu bir bulamaç haline gelince soyulmuş, yıkanıp süzölmüş ve püre haline getirilmiş olan patlıcan ile tuz ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir, iyice karıştırılır ve ateşten indirilir.
- 5- İyice yıkanmış ve kuşbaşı doğranmış bir kilo koyun eti, 2 kaşık sade yağ ile birlikte bir tencere içinde ateşe konur.
- 6- Et suyunu bırakmaya başlayınca doğranmış soğanlar tencereye atılır.
- 7- Etin suyu iyice çekilince de 3 tane domates rendelenerek konur ve etin üstüne çıkıncaya kadar sıcak su ile yeteri kadar tuz ilave edilir.
- 8- Et böylece pişirildikten sonra ateşten indirilir, hazırlanmış olan püre halindeki patlıcanla birlikte servis yapılır.