PATLICAN BEĞENDİ

1250 gram patlıcan
45 gram un (1 kahve fincanı)
100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
500 gram süt (2 bardak)
50 gram rende kaşar (2 kahve fincanı)
Tuz

1 Küçük bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile, pek dolu olmayan bir kahve fincanı da un koyarak, az kuvvetli ateşte unu sarartamadan ancak 2 dakika kadar kavurmalı ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.
2 Diğer taraftan 1250 gram patlıcanın her bir tarafını gayet kuvvetli havagazı ya da kömür ateşinde kabukları yanarcasına pişirdikten sonra patlıcanların yanmış kabuklarını, yukarıdan aşağıya doğru bir bıçakla soymalıdır. (Patlıcanları gayet, kuvvetli ateşte pişirmelidir. Bir de patlıcanların beyaz renk alabilmeleri için bunları bir kuşane içindeki limonlu suya atarak 15 dakika kadar bırakmalı, sonra da sudan çıkararak, iyice sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı ve aşağıda anlatıldığı şekilde kullanmalıdır.)
3 Sonra, soyulan her patlıcanı, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz unlu yağa katmalı ve telle dövercesine karıştırarak hepsini birbirleriye eritmeli, sonra da patlıcanları tenceresiyle ateşe oturtarak bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, sıcak bir halde 2 bardak sütü azar azar katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak, sütü patlıcanlara yedirmeli ve patlıcanlar, koyuca bir bulamaç haline gelinceye kadar bunları karıştırarak pişirmekte devam etmeli, sonra da bunlara rendelenmiş 2 kahve fincanı kaşar peyniri katarak iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve salçalı herhangi bir et ya da piliç yanında servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34540 • adı:PATLICAN BEĞENDİ • gönderen:ilker24 • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:24