PATLICAN BEĞENDİ

MALZEMESİ
4 tane etli patlıcan
4 çorba kaşığı margarin
1 fincan un
1 bardak süt
tuz

YAPILIŞI
Patlıcanları, ateşte kabukları tamamen yanarcasına pişiriniz. İyice yumuşamış hale gelen patlıcanları su dolu bir kap içinde kabukları temizlendikten sonra et tahtasının üzerinde bıçakla ince ince kıyınız. Sonra da derince bir kaba konulan patlıcanları yumurta çarpar gibi çarpıp macun haline getiriniz. Başka bir tencereye yağ koyup eridikten sonra bir fincan un ilâve ediniz. İki veya üç dakika kadar kavurunuz. Bulamaç haline gelen patlıcanları tencereye koyup, tuz ve cezvede kaynatılan sütü ilâve ediniz. Bir yandan da devamlı karıştırınız. Koyu bir bulamaç haline gelinceye kadar da pişiriniz. Ateşten indirildikten sonra et yemeklerinin yanında servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46506 • adı:PATLICAN BEĞENDİ • gönderen:ikona • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:34