



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİ

MALZEMESİ:

1250 gr. patlıcan - 1 kahve fincanı un - 3 çorba kaşığı tereyağı - 2 çorba kaşığı margarin 2 bardak süt - 2 kahve fincanı rende kaşar peyniri - 2 tatlı kaşığı tuz.

YAPILIŞI: Bir tencereye ölçülere göre tereyağı, margarin ve unu koyarak 2 dakika (Unu sarartmadan) kavurun ve tencereyi ateşten indirerek bir tarafa bırakın. Patlıcanları soymadan çok kuvvetli ateşte kabukları yanıcaya kadar çevirerek pişirin. Buların kabuklarını yukardan aşağıya doğru bir bıçakla sıyırarak atın. Patlıcanları, limonlu suda 15 dakika dinlendirin, iyice sıkarak sularını akıtın. Bundan sonra her patlıcanı unlu yağa atın ve çatalla döğercesine karıştırarak birbiriyle halledin. Tencereye tuz ile azar azar 2 bardak ılık sütü katın. Patlıcanları hızlı hızlı karıştırarak sütü patlıcanlara yedirin. Koyu bir bulamaç haline gelince içine rendelenmiş kaşar peyniri ilâve edin ve iyice karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten indirin. Patlıcan beğendi hazırlanmış olduğundan salçalı herhangi bir et veya piliçle servis yapın.