



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİLİ KUZU PİRZOLA

Gülhan Kara

8 adet kuzu pırzola
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik
Beğendi için:
2 orta boy patlıcan
1 yemek kaşığı dolusu (30 gr) tereyağı
2 çorba kaşığı (30 gr) un
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Pırzoların her iki tarafını da yağlayıp hafifçe tuzlayın ve kekik serpin. Bir kaba alıp üzerini örtün ve marine olması için 20 dakika kadar bekletin.

Patlıcanları birkaç yerinden çatalın ucuyla delin.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Patlıcanları pişirme haznesine yerleştirip ısıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 30 dakikaya ayarlayın.

12. dakikada hazneyi çekip patlıcanları çevirin ve pişirmeye devam edin.

Patlıcanları alıp airfryer pişirme sepetine pırzoları yerleştirin ve 200 derecede 15 dakika pişirin.

Patlıcanların kabuğunu soyup içlerini bir kesme tahtası üzerinde doğrayın. Bir kaseye alıp kararmaması için üzerine birkaç kaşık süt ekleyin.

Beşamel sosu yapmak için; tereyağını ufak bir tencerede eritip unu ekleyin ve kavurun.

Sütü aza azar ilave edip beşamel sos kıvamını alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Tuzunu ekleyin. Doğranmış köz patlıcanı sıcak beşamele ilave edip hızlıca karıştırın.

Patlıcan beğendiği servis tabaklarına paylaşırıp üzerine pırzoları yerleştirip sıcak servis edin.

Not: Aynı şekilde pırzola yerine kuzu çöp şiş pişirip beğendi ile servis edebilirsiniz.

