



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİLİ TURTA

125 gr. margarin
2 yemek kaşığı yoğurt
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
5 adet patlıcan
50 gr. margarin
1 yemek kaşığı un
3/4 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı yenibahar

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış olan 125 gr. margarinle yoğurdu mikserle 1 dk. çırpın. 1,5 Su bardağı un, tuz ve kabartma tozunu birlikte eleyin, yoğurt-yağ karışımına ekleyin ve yoğurmaya başlayın. Hamur toparlanıncaya kadar azar azar kalan 1 bardak unu eklemeye devam edin. Ele yapışmayan, hafif sert bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini örterek buzdolabında, yarım saat kadar dinlendirin.

Patlıcanları, fırının ızgarasında (ya da istediğiniz farklı bir yöntem ile) kızdırın. Bekletmeden kabuklarını soyup, minik minik doğrayın.

Derin bir teflon tavaya, 50 gr. margarini koyun, orta ateşte eritip, kızdırın. 1 yemek kaşığı unu ekleyin ve çırpma teli ile hızlıca karıştırın, 30 sn. kadar kavurun. Sürekli karıştırarak azar azar süt ekleyin, eklediğiniz süt kaynamaya başlayınca yeniden eklemelisiniz.

Karışıma patlıcanları ve yenibaharı ekleyin, bir iki kez karıştırıp, ocağı kapatın.

Rendelenmiş kaşarı ekleyin, kaşarın kendi sıcaklığında erimesi ve harcın ılınması için oda sıcaklığında bir süre bekletin.

Hamurdan limon büyüklüğünde bir parça koparın. Büyük parçayı unlanmış tezgahta mümkün olduğunca ince açın. 28 cm.lik tart kalıbını yağlayın. Açtığınız hamuru dışarıya hafifçe taşacak şekilde yayın, hamurun üzerine çatalla bir kaç delik açın.

İç malzemeyi yayın ve kenara taşan hamurları içe doğru kapatın. Ayırdığınız minik hamuruda açın ve üzerine kapak gibi kapatın. Hamurun üstüne bıçakla çizikler atarak, çiçek şekli verin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında, üzeri ve altı turuncu oluncaya kadar, yaklaşık bir saat pişirin.

