PATLICAN GALET

MALZEMELER

2 adet iri patlıcan
tereyağı (ya da sıvı yağ)
175 gr krem peynir
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı süt
350 gr domates
2 yemek kaşığı galeta unu
kekik
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları dilimleyip, tuzlu suda otuz dakika bekletin, kağıt havlu ile iyice kurulayıp, büyük bir tavada her iki tarafı da hafif pembeleşinceye dek kızartın. Patlıcanları, delikli bir kepçe ile tavadan çıkarıp, kağıt havlu üzerinde yağı süzülene dek bekletin. Soğan, domates, maydanoz, tuz ve karabiberi aynı tavada beş-on dakika pişirin. Patlıcanları üç eşit porsiyona bölüp, payreks bir kabın dibine ilk posiyonu koyun, domatesli malzemenin yarısını üzerine döşeyin, üstünü 2 yemek kaşığı sütle yumuşattığınız krem peynirle örtün. Üzerine önce ikinci porsiyon patlıcanı, daha sonra üçüncü porsiyon patlıcanı koyup işlemi tekrarlayın. Parmesan peyniri galeta unu ile karıştırıp üzerine serpin. Küçük parçalara doğradığınız,bir yemek kaşığı tereyağı da yemeğin üzerine serpip orta hararetli fırında otuz dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2814 • adı:PATLICAN GALET • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:23