



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN GRATEN

1 kg patlıcan
1 bardak ayçiçek yağı
150 gr kıyma
2 orta boy soğan
1 orta boy domates
Tuz-karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
Beyaz sos:
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
1 bardak süt
biraz tuz,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri

Patlıcanları alacalı soyup yarım parmak inceliğinde dilimleyin. Tuzlu suda bekletin. Peçeteyle suyunu alın. Yağda kızartın. İnce doğradığınız soğanı 1 kaşık yağla börttürün; kıymayı, sonra da domatesi katıp karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiber katın. Bir fırın kabına önce patlıcanları sıralayın, üzerine kıymalı içi yayın; bir bardak su katıp suyunu çekene dek pişirin. Hazırladığınız beyaz sosu üzerine yayıp kaşar peyniri serpin. Fırında 15 dk kızartın.