



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN GRATEN

1000 gram patlıcan
110 gram çiçekyağı (1/2 bardak)
3/4 bardak et suyu
İçi: 150 gram kıyma
40 gram sadeyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta)
200 gram domates (1 büyük)
Tuz
ÜSTÜNÜN SALÇASI:
20 gram sadeyağı, ya da margarin (1 çorba kaşığı)
20 gram un (1/2 kahve fincanı)
200 gram süt (3 kahve fincanı)
25 gram rende gravyer (1 kahve fincanı)
Tuz

1 Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile, küçük kesilmiş 2 orta soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı ve sonra bunlara; 150 gram da kıyma katarak kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar soğanlarla kavurmalı, sonra bu soğanlı kıymalara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 büyükçe domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, domatesler de sularını çekinceye kadar kıymaları bir 15 dakika daha pişirmeli kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa ayırmalıdır.

2 Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da 1000 gram patlıcanın kabuklarını, alaca denen, yani birer parmak kabuk bırakmak ve birer parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle soyduktan sonra bunları, yarım parmak inceliğinde uzun dilimlere kesmeli ve üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serpererek, acı sularının çıkması için yarım saat bir tarafta bek-letmeli ve yarım saat sonra bu patlıcanları sıkarak suretiyle acı sularını çıkardıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış yarım bardak çiçekyağı olan tavaya atarak, patlıcanların her iki tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak, yanyana olmak üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.

3 Patlıcanların tepsiye yerleştirilmeleri sona erince, bunların üstlerine, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymayı düzenli bir şekilde yaydıktan sonra bunlara; iki defada olmak üzere üç çeyrek bardak da et suyu katarak, tepsinin kapağı kapatılmış olarak patlıcanlar suyunu tamamen çekinceye kadar küçük ateşte pişirmelidir.

4 Patlıcanlar ateşten ineneğine yakın, bir kuşaneye 1 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak, sarartmadan, ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; 3 kahve fincanı sıcak süt ile, 1 tatlı kaşığı da tuz katmak ve bir taraftan da dövercesine karıştırarak bunları birbirleriyle eritmeli, sonra da karışım boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika daha karıştırarak pişirmeli, sonra bu, karışımı, sularını çekmiş olan kıymalı patlıcanların üstlerine dökerek salçayı düzenli bir şekilde patlıcanların üstlerine yaymak suretiyle patlıcanları görünmez bir hale getirmeli, salçanın üstüne de 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri serptikten sonra tepsiyi fırına sürerek üstleri kızarıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırılamalı ve fırından alarak özenle kesmeli ve Servis yapmalıdır.