PATLICAN KULESİ

4 kişilik Gerekli malzeme:
3 bostan patlıcanı
1 çorba kasesi un
Kızartmak için sıvıyağ
6 patates
2-3 taze soğan
3 dal dereotu
4 yeşil zeytin
4 çorba kaşığı krem peynir
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Domates sosu için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 domates
3 diş sarımsak
Süslemek için:
Birkaç maydanoz yaprağı

1. Patlıcanları temizleyip ince halkalar halinde dilimleyin. Tuzlu suda bekletip acısını alın. Kurulayıp ek tek una bulayın ve kızgın yağda kızartın. Peçete üzerine alıp fazla yağını çektirin. 4 küçük sufle kalıbına yağlı kağıt döşeyin. Her kalıbın dibini ve kenarlarını patlıcan dilimleriyle kaplayın.
2. Patatesleri kabuğu ile haşlayıp süzün. Soyup çatalla ezerek püre haline getirin. Taze soğan ve dereotunu temizleyip kıyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin.
3. Taze soğan, dereotu, zeytin, krem peynir ve 1 kaşık zeytinyağını püreye ilave edip karıştırın. Püreyi hazırladığınız 4 kalıba paylaştırın. Üzerlerini kalan patlıcan dilimleriyle kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirin.
4. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları ezin. 1 kaşık zeytinyağını tavaya alıp domates ve sarımsağı ekleyin. Bir kaç dakika sote edin. Patlıcan kulelerini servis tabağına alıp sos ile birlikte sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41158 • adı:Patlıcan Kulesi • gönderen:müvekkil • indirme tarihi:27.04.2025 - 18:46