



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN OGRATEN

4 patlıcan  
1 orba kaşığı tuz  
1/2 su bardađı un  
1/2 su bardađı rafine yađ  
150 gr (1+1/4 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)  
30 gr (1/3 su bardađı) ekmek içi  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (ufalanmış)  
Sosu :  
25 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
1 küçük soğan (ince doğranmış)  
3 orba kaşığı un  
350 gr domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)  
2 tatlı kaşığı domates salçası  
1/2 su bardađı su  
kahve kaşığının ucuyla karabiber  
1 ay kaşığı tuz

Patlıcanları 0,5 cm kalınlığında yuvarlak doğrayıp, üstlerine tuzu serperek 30 dakika, acı sularını bırakması için bir kenarda bekletiniz.

Sosu yapmak için, tereyağı bir tencerede kızdırınız. Yađ kızınca soğanları koyup, orta ateşte ara-sıra karıştırarak, yumuşayana kadar kızarttıktan sonra unu katarak, 1 dakika pişiriniz.

Domates, domates salçası, su, biber ve tuzu katıp sürekli karıştırarak, kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, sosu 15-20 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Patlıcanları kağıt peçeteyle kurularıp, iyice una bulayınız. Büyük bir tavaya 6 çorba kaşığı rafine yağ koyup, kızdırınız. Yađ kızınca 7-8 patlıcan koyup, maşayla döndürerek kızartınız.

Kızaran patlıcanları maşayla çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürdükten sonra, öteki patlıcanları da aynı biçimde kızartana kadar (kızartırken, gerektiğçe kalan yağdan ekleyiniz), sıcak kalmalarını sağlayınız.

Orta boy bir güvecin dibine, tenceredeki sostan bir kat döşeyip, biraz peynir rendesi serpiniz. Bir kat daha patlıcan dizip, en üstte sos katı olacak biçimde, bütün malzeme bitene kadar bu işleme devam ediniz.

Kalan peynir rendesi ve ekmek içini en üste serpiniz. Ufalanmış yağı serpiştirip güveci fırına sürerek 25 dakika, üstü nar gibi olana kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, servis ediniz.

Not: Bu lezzetli yemeği, tek başına baş yemek olarak yada et ve tavuk yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz. (Domates sosu çok önceden hazırlanıp, yemek servisten 1 saat önce pişirilebilir.)