



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA OGRETEN

2 adet bostan patlicanı
2 su bardağı su
1 bardak rafine yağı (kızartma için)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı yağ
2 adet küçük domates
1 adet ince kıyılmış soğan ortadan 2'ye ayrılmış
250 gram yağsız kıyma
Öğreten için sos:
500 gram süt (2,5 su bardağı)
50 gram un (1,5 kahve fincanı)
2 adet yumurta
150 gram rende gravyer (yoksa kaşar peyniri)

- 1) Yarım su bardağı su ile unu küçük bir kaba karıştırarak iyice eziniz. 10 dakika dinlendiriniz. (Eğer dinlendirmezseniz sos, çiklet gibi olur, söner.)
- 2) Sonra kalan sütü kaynatınız, bir çırpma teliyle karıştırarak unlu sütü süte yediriniz. 3 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız.
- 3) 2-3 dakika bekletip karıştırarak yumurtasını ve peynirini ilâve edip bekletiniz.
- 4) Patlicanları alt ve üst kısımlarından 1'er santim kesip atınız; kabuklarını 1'er santim arayla, arada kabuk bırakarak soyunuz. Yan yatırıp 1'er parmak kalınlığında doğrayınız. Patlicanların ortasını bir külâh gibi hafifçe oyunuz.
- 5) Sonra patlicanları tavada kızdırılmış yağa atarak, pembeleşinceye kadar kızartınız. Yağını süzerek tavadan çıkarınız.
- 6) 1 kaşık yağ soğanla bir tencereye koyup orta ateşte karıştırarak 3 dakika kavurunuz.
- 7) Kıymayı ilâve edip hızlı ateşte 5 dakika karıştırarak kavurduktan sonra kıyılmış domates, su ve tuzunu ilâve edip 15 dakika pişirip çukur bir kabin üzerine ince bir süzgeç koyup, kıymayı içine dökünüz.
- 8) Süzülen kıymaya 1 bağ kıyılmış maydanoz karıştırıp eşit şekilde patlicanların üstüne doldurunuz.
- 9) Patlicanların üstünü örtecek şekilde Öğreten Sos'unu ilâve edip 15 dakika fırında kızartıp servis yapınız.