



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PÜRESİ

4 Adet patlıcan
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı un
Çeyrek su bardağı süt

Patlıcanlar kızgın ateşte közlenir. Sıcakken dış kabuğu soyulur iç çekirdekleri ayıklanır, kalanlar bir tahta üzerinde iyice kıyılır. Bir kaşık unla 1 kaşık yağ iyice karıştırılır, içine çeyrek bardak kaynamış süt katılır ve hazırlanmış patlıcan sütlü hamura konup kaynatılır, ateşten alınır.
