PATLICAN SANDVİÇ

6 patlıcan
Tütsülenmiş veya salamuraya yatırılmış 100 gram dil
100 gram gravyer peyniri
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
200 gram lor peyniri
25 gram margarin yağı
3 yumurta
1 kahve fincanı dolacak kadar kıyılmış maydanoz
Yeteri kadar un
Kurutulmuş ekmek tozu
Karabiber
Bol zeytinyağı

Patlıcanları alaca denilen biçimde soyduktan sonra yarımşar santim kalınlığında yuvarlak dilimlere doğramalı. Bunları: eğik duran bir tabağa yanyana dizmeli ve üzerlerini tuzlamalı. Böylece patlıcanlar acımtırak sularını salacaklarından 45 dakika sonra bunları tabaktan alıp yıkamalı ve kurulamalı.
Lor peynirini ezip ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Sonra bu ezmeyi yayvan bir porselen kâseye boşaltmak. Buna makineden geçirilerek kıyılmış olan dili, rendelenmiş gravyer ve kaşer peynirlerini, katı olarak pişirilmiş bir yumurtanın ezilmiş sarısını, kıyılmış maydanozu, tuzla karabiberi katıp karışımı birbirine yedirmeli.
Harcın hazırlanması tamamlanınca, bundan ceviz iriliğinde parçalar alıp yuvarla-malı. İki avuç arasında yassılaştırıp iki patlıcan diliminin arasına yerleştirmeli; böylece bir çeşit sandviçler yapmalı. Kalan yumurtaları bir tutam tuzla çırpma-lı, Derince bir tavaya bol zeytinyağıyla margarin yağını koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağ kızmak üzereyken patlıcan sandviçlerini önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve nihayet kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp tavaya atmalı. Sandviçler kıtır kıtır olacak şekilde kızarınca bunları öüzerek tavadan çıkarmalı ve servis tabağına yerleştirip servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13250 • adı:Patlıcan Sandviç • gönderen:rıza • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:02