



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KIŞ

90 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı un
1 Tutam tuz
4 Yemek Kaşığı soğuk su
3 Adet patlıcan
1 Diş sarımsak
1,5 Çay Bardağı süt
1 Tutam iç harcı için tuz
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 Yemek Kaşığı İç harcı için un

Margarinin 75 gramını küp şeklinde doğrayıp mutfak robotunda un, su ve tuz ile birlikte 3 dakika kadar karıştırın. Hamuru mutfak tezgahına alarak yoğurun. Merdane yardımıyla hafif açarak kare şekli verin. 15 dakika kadar naylon poşet içinde buzdolabında dinlendirin. Patlıcanları yıkayıp fırın ızgarasında yumuşayınca kadar közleyin. Kabuklarını soyup iri doğrayın. Kararmamaları için bir süre limonlu suda bekletin. Kalan margarini tencerede eritin. Unu ilave edip hafifçe kavurun. Sudan çıkarıp süzdüğünüz patlıcanları ekleyip karıştırın. Sütü ilave edin. Bir kaç dakika daha pişirerek ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Buzdolabından çıkardığınız hamuru tart kalıbının içerisine bastırarak yayın. Patlıcanlı karışımı hamurun üzerine aktarın. Üzerine kaşarpeyniri serpiştirin. 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.