



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİDE

6 adet patlıcan
500 gr kıyma
6 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay kaşığı kabartma tozu
Bir miktar tuz

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Birkaç yerinden kürdanla delikler açıp közleyin. Kabuklarını soyup püre haline gelinceye kadar ezin. Kıymayı 1 kahve fincanı kadar suyla pişirin. Közlenip ezilmiş patlıcanla karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Elenmiş un, su, sıvıyağ ve kabartma tozunu bir kaptan yoğurun. İki eşit parçaya bölüp birinci parçayı yağlanmış fırın tepsisine yayın. Patlıcanlı kıymalı harcı paylaştırın ve kalan hamuru da aynı şekilde açıp üzerine yayın. İstedığınız büyüklükte dilimler halinde kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 21.09.2014