



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SALATALIKLI KANEPE

1 adet tam buğday ekmeği
6 adet salatalık
300 gr. közlenmiş patlıcan
2 su bardağı limonlu su
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı silme un
1 adet soğan
2 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı krema
8-10 dal maydanoz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber

Közlenmiş patlıcanları kıyın ve limonlu suda bekletin. Tereyağını eritip zeytinyağını ekleyin. Unu kavurun. Patlıcan ve kıyılmış soğan katın, bir-iki dakika çevirip sütü ilave edin. Sütü çekmeye başlayınca kremayı ekleyin, tuz ve karabiberini ayarlayın. Tavayı ocaktan alıp kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Ekmekleri küçük yuvarlaklar halinde kesin. Salatalıkları halka şeklinde doğrayın. Bir dilim salatalık, ekmek, salatalık ve patlıcanlı harç olacak şekilde üst üste koyun.

