



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI TART

Emine Beder

1 yumurta  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
3 çorba kaşığı yoğurt  
12-13 çorba kaşığı un  
1 paket kabartma tozu  
Tuz  
Üzerine;  
1 yumurta  
4 orta boy patlıcan (çekirdeksiz patlıcan)  
1 demet maydanoz  
3 çorba kaşığı krema  
100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri veya çökelek  
1 tatlı kaşığı şeker  
Tuz  
Karabiber

Hamur yoğuracağımız kabın içine yumurtayı, sıvı yağı, yoğurdu kabartma tozunu ilave ederek çırpma teliyle karıştıralım. Unu ve tuzu ilave edip özlü bir hamur yoğuralım. 15-20 cm. çapında bir kalıbı yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru merdaneyle kalıp büyüklüğünde açıp kalıbın içine yerleştirelim. Hamur kenarlarını kalıbın kenarlarına yapıştırarak 1/2 cm yükseltelim. Patlıcanları 7-8 yerinden çatailla delip ocak ateşinde közleyelim. Kabuklarını soyup çok ince bir şekilde doğrayalım. İçine yumurtayı, kıyılmış maydanozu, kremayı peyniri, tuzu, karabiberi ve şekerini ekleyip karıştıralım. Karışımı hamurun üzerine yayarak ısıtılmış 190 ısıllı fırında hamurun kenarları ve altı kızarıp pembe renk alana dek pişirelim fırından alıp dilimleyerek servis yapalım.

Not: Patlıcanları ocak ateşi yerinde teflon tavada kapaklı olarak da servis yapabilirsiniz.