



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TAVUK SUFLESİ

- 1 paket Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı
- 3 adet patlıcan (kızartılmış, temizlenmiş, iri doğranmış)
- 3 adet patates (kalın halka kesilmiş)
- 4 çorba kaşığı krema
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı taze fesleğen (ince kıyılmış)
- 150 gr mantar (iri doğranmış)
- 3 adet domates (soyulmuş, küp doğranmış)
- 3 çorba kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 3 çorba kaşığı galeta unu
- 2 çorba kaşığı tereyağı (iri doğranmış)
- Tuz
- Karabiber

Patates dilimlerini 25 cm çapında yağlanmış bir fırın kabına dizin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin, etleri yayın. Krema, un, yumurta sarısı ve fesleğeni çırpın. Patlıcan, mantar ve domatesleri ilave edip, harmanlayın ve etlerin üzerine yayın.

Kaşar peyniri ve galeta ununu karıştırıp, malzemelerin üzerine serpin. Tereyağı parçalarını yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160°C fırında, üzeri hafif sararıncaya kadar, yaklaşık 45 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

