



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİSOTTOLU PATLICAN SANDVIÇ

500 gr bostan patlıcanı
300 gram baldo piring
3 adet yumurta
1 adet kuru soğan
2 domates domates
Kekik
Fesleğen
3 yemek kaşığı yağ
500 ml Sebze suyu
Tuz
Karabiber

Pirinci ince doğranmış soğan ile kızgın yağda kavurun. Bir tutam tuz, birkaç damla şarap ve 500 ml sebze suyunu azar azar ilave edip devamlı karıştırarak hafif ateşte pişirin. Risotto pişince kaseye alıp soğutun. Patlıcanların tuzlu suda acısını aldıktan sonra yıkayıp 0,5 cm kalınlığında, yuvarlaklar kesin. Karabiber, kekik ile tatlandırıp tavada soteleyin.

Yumurtaları çırpıp bir tutam tuz, karabiber, ince doğranmış fesleğen ve soğumuş piring ile karıştırın. 8 eşit porsiyona bölüp her birine küçük yuvarlak şekilleri verin. 14 cm çapındaki tavada hepsinin her iki tarafını da soteleyin. Risotto mücverinin 2 adedinin arasına 2 adet yuvarlak patlıcan dilimleri, tekrar risotto mücveri, patlıcan dilimi ve yuvarlak domates dilimini yerleştirin. 4 çorba kaşığı yağ, 1 dal fesleğen ve bir tutam tuzu blenderde çekip domateslerin üzerine ve tabağın kenarına ekleyip servis yapın.

