



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SALÇALI PATLICAN

6 adet orta boyda patlıcan  
125 gr. yağ  
2 kaşık un  
1 bardak süt  
100 gram gravyer veya kaşar rendesi  
tuz

4 adet soyulmamış patlıcanı (her biri 4 parçaya bölünerek) tuzlu suda haşlayıp süzünüz. İçini boşaltınız. 2 patlıcanı ateşte kebab yapınız, kabuklarını soyunuz ve iyice kıyıp eziniz. Unu 60 gram yağda hafif kavurunuz. Sütü yavaş yavaş ilâve ederek pişiriniz. Koyulaşınca kıyılmış patlıcanları, peynir ve tuz koyup karıştırınız. Elde edilen iç ile boşaltılmış patlıcanları doldurulur, yağlanmış cam tabak veya tepsiye dizilir. Üzerlerine biraz erimiş yağ gezdirilir, kaşar veya gravyer rendesi serpilir. Üstleri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.