



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞETARET BACI USULÜ PATLICAN

Kullanılacak Malzeme

6 adet orta boy patlıcan

2 kaşık un

Küçük paket margarin

1 bardak süt

100 gr kaşarpeyniri

Tuz

Yapılışı

4 adet soyulmamış patlıcan yıkanarak, 4 eşit parçaya bölünür. Tuzlu suda haşlanır, süzülerek içleri boşaltılır. Artan iki patlıcan ateş üzerinde közlenir. İyice yumuşayınca kabukları soyulur. Diğer patlıcanların içleri ile birlikte karıştırılarak tahta kaşıkla ezilir. Un bir kaşık yağ ile birlikte hafif kavrulur. Süt azar azar ilave edilir. Koyulaşmaya başlayınca kıyılan patlıcanlar ilave edilir. Biraz peynir ve tuz konarak pişirilir. Elde ettiğimiz karışımı, içini boşalttığımız patlıcanların içine doldurulur. Yağlanmış tepsiye dizilerek üstlerine eritilmiş yağ ve rende kaşar serpilir. Üstleri iyice kızarıncaya kadar fırında pişirilir.