SÜTLÜ PATLICAN

1 kg. patlıcan
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 adet soğan
1 baş sarımsak
1 adet kırmızı biber
1 adet sivri biber
1 kase tane mısır
1 kase rende kaşar
yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
tuz
karabiber
kekik
kırmızı biber

Patlıcanları çubuklu soyup, tuzlu limonlu suda bir saat bekletin. Yıkayıp sıkın, yuvarlak dilimler halinde kesin, fırın tepsisini yağlayın. Tane mısır, küçük doğranmış kırmızı ve sivri biberleri koyup 1-2 kez çevirin ve ateşten alın. İçine tuz ve kekik ekleyip karıştırın. Yağlanmış tepsiye bir sıra patlıcan dizin. Hazırlanan soğanlı harcı üzerine yayın ve tekrar patlıcanla kapatın. Yumurta süt ve karabiberi çırpın. Patlıcanların üzerine gezdirin. Üzerini folyo ile kapatın, 180 derece ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 5 dakika daha pişirip kıyılmış maydanozla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6171 • adı:Sütlü Patlıcan • gönderen:Terazi • indirme tarihi:30.04.2024 - 21:35