



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTÖLET İÇİNDE PATLICAN BEĞENDİ

5 kişilik
6 çay kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
4 diş sarımsak
2 adet domates
Birkaç yaprak fesleğen
2 adet patlıcan
1 adet limon suyu
2 adet patlıcan
1 adet limon suyu
3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
2 adet kabak
Arzuya göre tulum peyniri
Tuz
Karabiber
Kızartmak için Sıvıyağ
Tartölet Malzemesi:
250 gram un
Bir tutam tuz
Bir tutam tozşeker
1 paketten biraz fazla oda sıcaklığında margarin
1 adet yumurta

Soğan ve sarımsağı incecik doğrayın. Yağda kavurun. Küçük doğranmış domates ve fesleğeni katın. Tuz ve karabiber ekleyin. Tartöletleri tartölet kalıplarına yayın. Bu arada beğendiyi hazırlayın. Bunun için patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limon suyuyla ovup, incecik kıyın. Beşamel sos için margarin eritin. Unu kavurup, sütü ekleyin. Karıştırıp, tuz ve karabiberini katın. Daha sonra patlıcanı da beğendiye ekleyip, karıştırarak sosa yedirin. Hazırladığınız beğendiyi tartöletlerin içine yayın. Kızgın fırında 15 dakika pişirin. Kabakları dilimleyip, kızgın sıvıyağda kızartın. Tartöletlerin kenarına dizin. Fesleğenli domates sosu da kabakların üzerine gezdirin. Dilerseniz rendelenmiş tulum peyniri ile süsleyip servis yapın.

Tartölet Yapımı:

Unu, bir tutam tuzu, bir tutam tozşekerini, margarin ve 1 adet yumurtayı iyice birbirine yedirip, sertçe bir hamur hazırlayın. Dolapta 20 dakika bekletin. Daha sonra tartölet kalıplarına yayın. Üzerlerine çatalla delik açın.