



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Cospargere Melanzane

Patlıcan Serpmesi



3 yufka (piedina sottile)  
1 uovo  
1 tazza di yogurt  
1 manciata di formaggio grattugiato  
2 melanzane  
1 cipolla media  
Olio mezza tazza di tè  
Pomodori grattugiati  
1 peppe italiana  
1 cucchiaino di sale.  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 tazza da tè di latte  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

# Si sbuciano tutte le melanzane completamente e si fanno aspettare nell'acqua salata 15 - 20 minuti per farsi perdere la piccante se stessa.

# Cipolla si arrossisce nell'olio di mezzo bicchierino , sopra si aggiungono pomodori e pepe tagliati fine.

# Dopo un pò di cucinato il pomodor si aggiungono le melanzane tagliate fine, sale e pepenero cosi si cucinoa 15 - 20 minuti e poi si toglie dal fuoco e lascia a freddare.

# Si oia vassoio di forno e si mettono le yufka , si mette latte per non essere dure.

# Dopo adessione delle yufka sopra si svuota le melanzane freddate.

# Sopra delel melanzane si mette uova miscelata con yogurt. La sopra si mette il formaggio grattugiato. Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 40 minuti. Dopo fettate si servirsi a caldo.

**Nota:** Questa polpetta si può prepararsi con usare la patata anche.